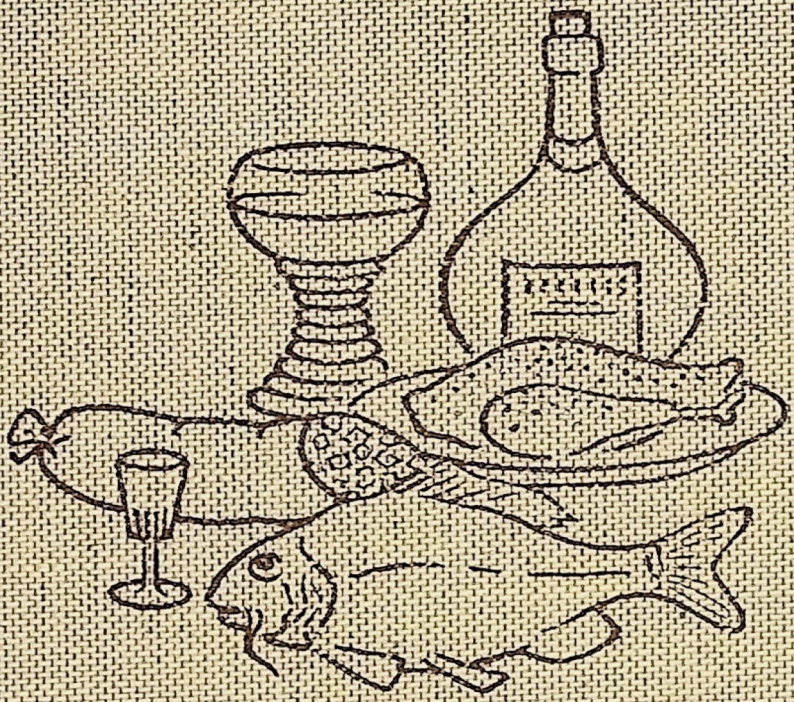


Das Leibgericht

Die Lieblingsspeisen der Deutschen
ihre Gaumengelüste, Magenfreuden und Schmankerln
mit Kochanweisungen, Bräuchen und Gewohnheiten

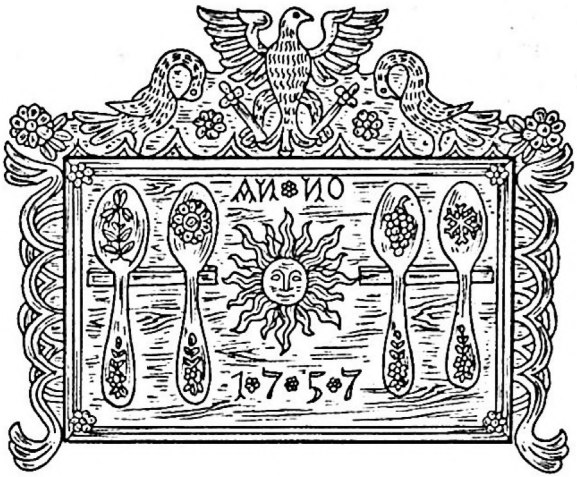
Gesammelt von der Deutschen Buch-Gemeinschaft
ausgewählt, zusammengestellt, geordnet
von Hans W. Fischer

Mit vielen Zeichnungen geschmückt
von Karl Voss

Erschienen bei der Deutschen Buch-Gemeinschaft
Berlin · Darmstadt · Wien

DEUTSCHE BUCH-GEMEINSCHAFT
C. A. Koch's Verlag Nachf., Darmstadt

Copyright 1955 by Deutsche Buch-Gemeinschaft C. A. Koch's Verlag Nachf.,
Darmstadt / Satz u. Druck: Druck- und Verlags-Gesellschaft mbH Darmstadt
Bindearbeit: Ladstetter Verlagsbuchbinderei GmbH., Hamburg



Zum Geleit

In seiner Eigenschaft als Chefredakteur lud der Autor im Jahre 1938 die Leser seiner Zeitschrift ein, an einem Preisausschreiben teilzunehmen. Sie wurden gebeten, Schilderungen der Eßgewohnheiten ihrer Heimat einzusenden. Auf diese Weise sollte sich ein vielseitiger Überblick und ein ortsständiges Bild der Magenfreunde deutscher Menschen ergeben. Das Ergebnis lag im Manuskript kurz vor Kriegsausbruch vor, der natürlich die Veröffentlichung verhinderte. Die Menge der Einsendungen war erstaunlich; sie enthalten ein volkskundliches Material, das in dieser Fülle und Echtheit schwerlich jemals wieder gesammelt werden kann.

Wir lassen als Einleitung den Aufruf folgen, der die Absichten dieses Buches deutlich aufzeigt. In 26 Abschnitten schließt sich dann der bunte Reigen der Rezepte und Kochanweisungen.

Das Leibgericht

Die Natur, die unsern Körper baute, hat gewollt, daß wir uns seiner freuen. Sie gab uns die Beine nicht nur zur zweckmäßigen Fortbewegung, sondern auch zum Tanzen, die Hände nicht nur zur Arbeit, sondern auch, um gelegentlich einem hübschen Kind die Backen zu streicheln, die Stimme nicht nur zur Verständigung, sondern auch zum Jodeln und Singen. Und so hat sie auch die Organe, die zur Aufnahme der Nahrung dienen, weislich so eingerichtet, daß sie uns Freuden bereiten. Wir sollen es uns getrost gut schmecken lassen, wenn wir Appetit haben und uns etwas Gutes geboten wird. Daß wir damit im Sinne der Natur handeln, wird durch die wissenschaftliche Feststellung bestätigt, daß uns Speisen besser anschlagen, wenn uns schon bei ihrem Anblick oder Duft das Wasser im Munde zusammenläuft.

Wir weisen die Gemeinschaft mit den hemmungslosen Fressern und Säufern, denen der Bauch ihr Gott ist, weit von uns; sie entgehen dem Schicksal nicht, das sie mit Fettwänsten, geschwollenen Lebern und Zipperlein bestraft. Und wir wissen auch, daß der Dienst an einem hohen Ziele den leiblichen Genüssen Schranken setzen, ja unter Umständen eine strenge Kasteiung zur Pflicht machen kann. Trotzdem werden wir uns nicht ein für allemal der aschegrauen Enthaltsamkeit verschreiben, die am liebsten die Menschheit mit Pillen ernährte, in denen die unerläßlichen Stoffe ohne Rücksicht auf Wohlgeschmack kahl und lieblos zusammengepreßt wären, sondern werden die guten Dinge nach Gebühr zu würdigen wissen. Handelten wir anders, so wäre das schwarzer Undank nicht nur gegen die Natur, die uns ihre Gaben so freundlich darbietet, sondern auch gegen den menschlichen Fleiß, der sie veredelt, die Kunst, die sie zubereitet, und die Liebe, die sie uns auftischt.

Ja, die Liebe: auf sie kommt es zu allererst an. Nichts schmeckt besser, als was mit Liebe gekocht ist. Es gibt Meisterköche, die alle Raffinements der erlesensten Küche beherrschen, und wer wollte leugnen, daß ein gelegentlicher Abstecher in ihr Bereich der Zunge schwelgerische Freuden zu bescheren vermag! Aber man frage einmal einen Mann, der auch auf diesem Gebiet Erfahrungen hat, was ihm in seinem ganzen Leben am besten geschmeckt hat und immer noch am besten schmeckt,

und er wird — hundert gegen eins — ein Gericht nennen, das ihm als Jungen seine Mutter kochte oder das seine Frau von ihrer Mutter gelernt hat: dieses, und nur dieses, wird immer sein Leibgericht sein. Keine noch so hoch gesteigerte Erfindungsgabe vermag auf die Dauer zu überbieten, was aus natürlichem Boden erwachsen und in treu gehegter Überlieferung zärtlich gepflegt worden ist. Und hier, in der heimischen, bodenständigen, häuslichen Küche ist die Frau die unbestrittene Meisterin, während in der großen internationalen Kochkunst zweifellos der Mann den Ton angibt. Wir wollen seine Verdienste keineswegs herabsetzen, aber er ist eben von Natur ein Tyrann und hat es fertiggebracht, daß trotz der spitzfindigsten kulinarischen Neuschöpfungen die internationale Küche, in der er das Szepter führt, überall ähnlich schmeckt.

Welch ungeheure Verschiedenheit zeigen dagegen die nationalen Küchen, in denen sich die häusliche, von den Familien und vor allem der Frau gepflegte Überlieferung noch erhalten hat! Und wie überraschend reich in ihrer Vielfalt sind die Gerichte der einzelnen Landschaften, in denen man altes Erbe treu bewahrt hat! In allem Ernste gesprochen: Sehr viele Speisen und nicht minder auch manche Getränke sind echtestes, richtiges Erzeugnis des Volkstums, in ihrer Art nicht weniger charakteristisch als Hausformen, Möbel, Zierat, Tracht oder Mundart. Oft gehören sie ganz unmittelbar zum Brauchtum, sie erscheinen unweigerlich an bestimmten Tagen des Jahres und der Schreiber dieser Zeilen erinnert sich aus seiner Jugend daß in seiner schlesischen Heimat der Fastnachtsdienstag nicht ohne Hirse mit geräuchertem Schweinefleisch, der Gründonnerstag nicht ohne Eier und Honig, der Karfreitag nicht ohne Butternudeln denkbar war, und daß am 24. Dezember mittags nur eine Wassersuppe auf den Tisch kam, während der Heilige Abend selbst mit polnischen Karpfen und — eine Stunde später — mit Mohnklößen gesegnet war. Auch manche Gebäcke hafteten an gewissen Tagen, so — ganz abgesehen von den Pfannkuchen oder Krapfen, die ja vielerorts zu Fastnacht und Silvester verspeist werden — am Martinstage die Martinshörner. Gleichfalls haben Getränke ihre Zeiten: man denke nur an die Starkbierperioden Münchens oder die zwei Wochen des „Federweißen" im alemannischen Gebiet, die „Suserzeit" der Schweiz! Große bodenständige Volksfeste haben es über-

haupt in sich: an ihnen sammeln sich Leibgerichte und Leibgetränke in großer Zahl.
Stiller, aber nicht weniger nachhaltig durchwalten sie den Alltag. Durch die modernen Transportmöglichkeiten werden ja heute viele Nahrungsmittel von ihrem Ursprungsort in die entferntesten Gegenden eingeführt; den Grundstock der heimischen Küchen aber bilden doch fast immer die Erzeugnisse der eigenen Landschaft. Ihr gehören die Gerichte zu, sie schmecken sozusagen nach ihr, ihr Geruch liegt „in der Luft", wenn auch nicht immer so spürbar wie über manchen Gegenden Thüringens der Duft der Bratwürste und Rostbrätchen, wenn an allen Ausflugsorten die Opferfeuer qualmen, oder über manchem Fischernest der Ostsee der der geräucherten Flundern. Manche Orte riecht man in der Erinnerung genau so, wie man sie sieht: Für mich schwimmen Würzburg oder Bernkastel für immer in einer zarten weinduftenden Atmosphäre. Man denke sich aus einer Landschaft alle bodenständigen Speisen und Getränke ausgetilgt — wieviel von ihrem Gehalt, ja, sagen wir's dreist: von ihrer Seele würde sie verlieren! Nur ein krasser Materialist konnte behaupten, daß der Mensch ist, was er ißt; daß aber über das Physiologische hinaus geheimnisvolle Zusammenhänge zwischen der Nahrung und der Wesensart des Menschen bestehen, wird sich wohl kaum leugnen lassen. Es ist doch bestimmt auch nicht bloße Verfressenheit, was einen aus seiner Heimat gerissenen, in die Ferne verschlagenen jungen Mann sich nach Mutters Küche sehnen läßt. Wie freut sich jeder, wenn er mal etwas recht Gutes von zu Hause kriegt, was er lange nicht hatte und was ihm mit dem Wohlgeschmack auch tausend angenehme Erinnerungen bringt! Ja, man kann mitunter einen Menschen mit einer Speise wie mit einem Faden an seine Heimat binden. Ich kannte in Jena einen Kommilitonen aus Siebenbürgen, ihm hatte seine Mutter eine Riesenschweinsblase mit Einbrenne in den Koffer gepackt: wenn er sich früh daraus seine Suppe machte, war er daheim. Und man freut sich auch als Sechzigjähriger noch, wenn man pünktlich zu jedem Weihnachten aus der schlesischen Heimat einen Mohnstriezel geschickt bekommt, wie er nur dort gebacken werden kann.
Es gibt in jeder Landschaft Gerichte, die zu einer klassischen Vollendung gebracht sind, und viele davon haben weithin bewährten Ruf. Man nennt sie gern zusammen mit dem Namen

ihrer Herkunft: Hamburger Aalsuppe, schwäbische Spätzle, Königsberger Fleck, bayrische Leberknödel, Emder Hering, Schlesisches Himmelreich, westfälischer Potthast, Thüringer Klöße, Straßburger Zervelat- und Kas-Salätle, Schweizer Spießli, Salzburger Nockerln, Wiener Rindfleisch mit Kren — man könnte seitenlang herzählen. Und nicht minder stattlich ist das Heer der Würste, bei denen sich nord- und süddeutsche nicht weniger unterscheiden, als die nord- und süddeutschen Stämme. Sollte es sich nicht lohnen, solchen Beziehungen nachzugehen? Es sind sicher allerhand Entdeckungen dabei zu machen, die nicht nur auf den Boden der Landschaft, der die Produkte hergibt, ein Licht werfen, sondern auch auf den Charakter und die Lebensart der Bewohner. Es kann nicht ohne Bedeutung sein, wenn eine Landschaft Fleischspeisen vorzieht und eine andere Mehlspeisen, wenn eine die fette Küche liebt und eine andere die magere, ob man Obst, Gemüse, Salate besonders vielseitig verwendet, ob man scharf oder milde würzt, vollends nicht, ob man zum Essen Bier oder Wein trinkt oder einen klaren Schnaps schätzt. Mit höchster Wahrscheinlichkeit wird sich fast immer genau feststellen lassen, daß die echten landschaftlichen und stammesmäßigen Küchen jeweils einen sehr einheitlichen „Stil" haben, der auf eine bestimmte Geschmacksrichtung eingestellt ist. In Grenz- und Siedlungsgebieten machen sich vielfach fremde Einflüsse geltend: wenn sie Heimatrecht gewonnen haben, werden sie das Bild nur bunter und interessanter gestalten. Es gibt auch ausländische Produkte, wie Tee und Kaffee, die in manchen Landschaften auf eine ganz besondere Art zubereitet werden: auch das zu erproben, kann reizvoll sein. Viele Leute sitzen voller Vorurteile da wie ein alter Hund voller Flöhe und behaupten frisch drauflos: was da oder dort gekocht werde, das sei überhaupt nicht zu essen. Sie trauen sich nach dem bekannten Sprichwort: „Wat de Bur nich kennt, det frett he nich" — an ungewohnte Speisen nicht heran oder höchstens mit einem gelinden Grausen. Glaubt getrost, liebe Freunde: Es gibt keine Gegend, in der man nicht etwas Gutes kriegt, wenn es nur gut, nach der echten bewährten Weise bereitet ist. Wer auf Reisen grundsätzlich die einheimische Kost meidet und sich an die Allerweltsgerichte hält, der lernt Land und Volk nicht richtig kennen; wer sich aber allenthalben freudig auf das stürzt, was ihm — selbstverständlich appetitlich und sorgfältig

zubereitet – in landesüblicher Weise geboten wird, dem strahlt die ganze Landkarte in neuen, saftigen Farben. Selbstverständlich reist man nicht, um zu essen und zu trinken; ein vernünftiger Mensch hat ja gewöhnlich noch andere Dinge im Kopf. Aber da man den lieben Leib doch nun einmal atzen muß, soll man das nicht mit Seufzen tun, sondern mit Freuden. Und unter uns: Es tut dem Stolz der Feste Meersburg und den herrlichen Versen der unsterblichen Annette, die hier lange Jahre lebte und dichtete, nicht den geringsten Abbruch, wenn man zu Füßen dieser geweihten Stätte einen Bodenseefelchen verspeist und mit rotem Seewein begießt. Den alten kernhaften Wirten aber und ihren rüstigen Frauen, die in Landstädten und Dörfern für das Gedeihen ihrer Gäste sorgen, macht man eine Freude, wenn man dem, was sie einem vorsetzen, Ehre antut: Bei solcher Gelegenheit tauen sie auf, und man erfährt von ihnen in einem vertraulichen Plaudern mehr von Volks- und Landesart, als der mäkelnde Griesgram aus seinem Reiseführer, mit dessen Lektüre er sich verdrießlich kauend darüber zu trösten sucht, daß man ihm nicht das ewige Schnitzel servieren konnte. Im übrigen wird man meistens finden, daß Leute, die sich angeblich aus Essen und Trinken nichts machen, viel anspruchsvoller sind als diejenigen, die mit Lust und Verstand essen: diese werden auch eine sehr einfache, deftige und derbe Kost richtig würdigen. Sehr viele der volkstümlichen Speisen sind ja überaus einfach, es ist manchmal nur ein bestimmter kleiner Unterschied in der Behandlung, der ihnen eine ganz besondere Geschmacksnote gibt, wie etwa das Räuchern mit Buchenholz dem niedersächsischen Schinken, das mit Weidenholz dem ostpreußischen, das mit Kienholz dem bayrischen G'selchten. Aber das sind auch alles alte volkstümliche Verfahren, die dem Fleisch ein so edles Aroma mitteilen, wie es eine künstliche Schnellräucherei nie erzielen kann. Und wenn man dann einhaut, freut man sich.

Während dieser Aufsatz wächst, merkt der Schreiber, daß alles, was er in diesem Rahmen vortragen kann, nur Andeutung ist; denn der Gegenstand scheint schier unerschöpflich, und es müßte sich ein ganzer Chor von Stimmen vereinen, um die Leibgerichte und nicht zu vergessen auch die Leibgetränke aller deutschen Stämme nach Gebühr zu preisen. Diesen Chor aufzurufen, diese Stimmen zu sammeln, das ist die Aufgabe unseres Preisausschreibens. Wir gestehen nicht ohne Beklem-

mung, daß wir uns damit etwas Großes vorgesetzt haben. Aber wir haben Zutrauen: denn hier ist ja jeder, der eine gute Zunge und einen guten Magen hat, sachverständig, die Männer können ihre Kennerschaft leuchten lassen und die Frauen ihre Kunstfertigkeiten, und zugleich mit den einzelnen treten alle Stämme und Landschaften in einen edlen Wettstreit.

*

Der Autor des Buches war ein Mann von hoher Geistigkeit und Verfasser feinsinniger Bücher und Verse, die der Literarhistoriker Nadler einreihte in die Tradition der großen Schlesier. Aber er verschmähte auch die Freuden des irdischen Daseins nicht und liebte edle Weine, gute Gerichte, schöne Frauen und weite Landschaften. Es war ihm nicht vergönnt, die Drucklegung des jetzt vorliegenden Bandes zu erleben. Er ging im Sommer 1945 nach dem Ende des zweiten Weltkrieges von uns.

Wenn ihr gegessen und getrunken habt,
seid ihr wie neu geboren;
seid stärker, mutiger,
geschickter zu euerm Geschäft.

(Goethe, Götz von Berlichingen)

Niederrhein bis Köln

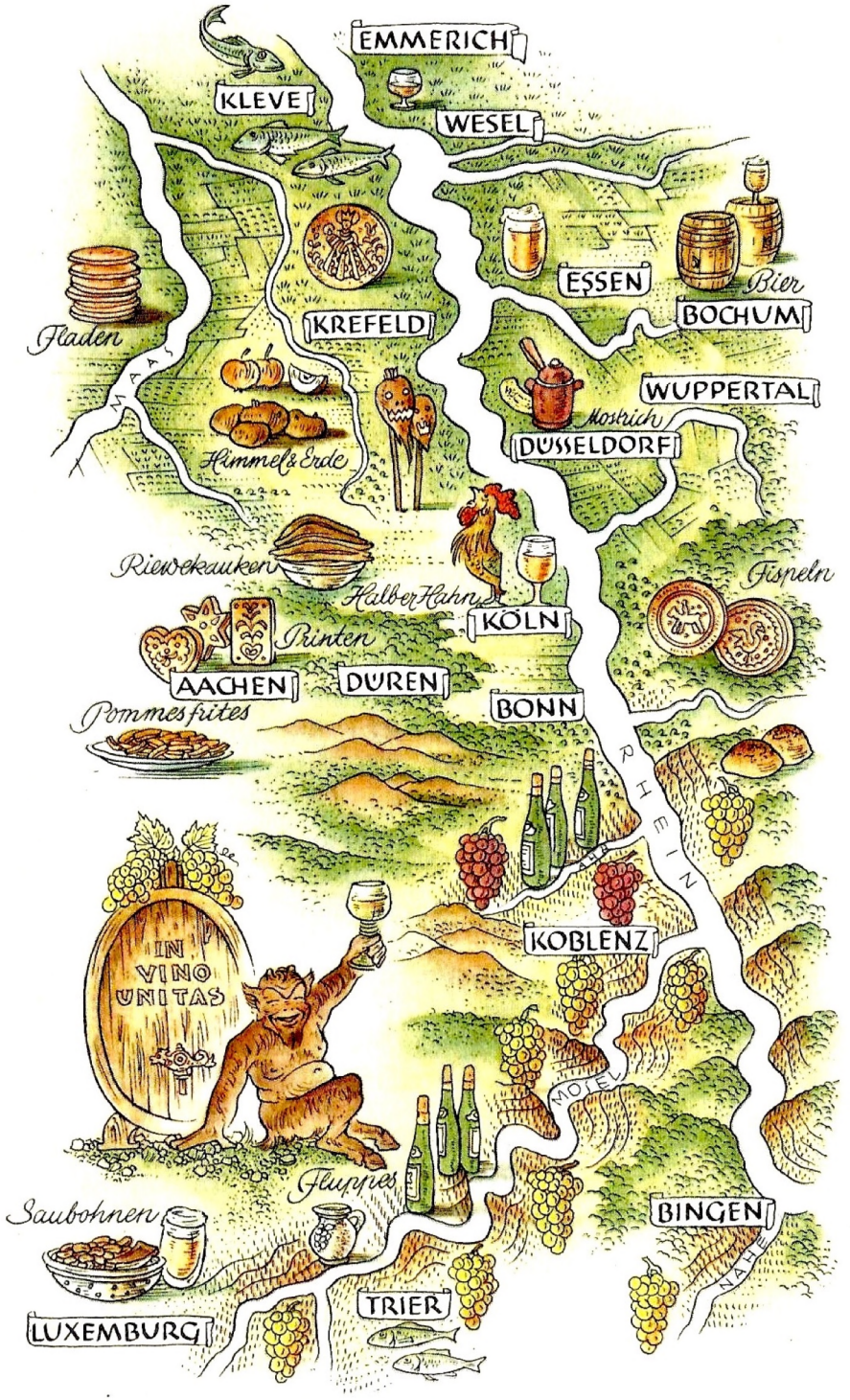
mit einem Abstecher nach Holland und Flandern

Der kraftvoll-schwere Schlag des Niederfranken hat das Land inne, im Osten an die niedersächsischen Westfalen stoßend, denen er im Wesen nahesteht und denen er sich in den Randgegenden — namentlich im Industriegebiet — noch durch Vermischung angeglichen hat. Aber im Westen reicht sein Siedlungsraum weit über die Grenze des Bundesgebietes hinaus, nach Holland und ins flämische Belgien hinein. Im ganzen herrscht eine derbe und einfache Kost vor: die beiden klassischen Gerichte des Niederrheins sind „Himmel und Erde", von der gebratenen Blutwurst als Beilage begleitet, und der „Reibekuchen". Vielfältig und eigenartig hat sich die Kleinbäckerei entwickelt, viele Orte haben hochgeschätzte Spezialitäten. Die Einflüsse vom romanischen Westen her sind auffallend gering, während aus dem Osten manches der dort heimischen Gerichte eingedrungen ist — wie etwa der „Panhas", den wir zu Westfalen stellen, wo er zu den Hauptgerichten zählt.

„Himmel und Erde"

Wenn im Herbst der Rauch der Kartoffelfeuer über die weiten Felder des Niederrheins zieht und sich mit den weißen Nebelschwaden mischt, die in der Dämmerung aus den feuchten Niederungen aufsteigen, dann dampft auf den Tischen der Bauern ein Gericht, das den Namen „Himmel und Erde" trägt: ein echtes Erzeugnis des niederrheinischen Bodens, auf dem keine Reben gedeihen, sondern derbe Äpfel und nahrhafte Kartoffelknollen. Sie bilden die Bestandteile des Gerichts: der Apfel ein Geschenk des Himmels, unter dem er reifte, die Kartoffel Gabe der dunklen Erde. Dem nachdenklichen Sinn des Bauern wird der symbolische Name zum Ausdruck einer schlichten, täglich erlebten Weisheit: Himmel und Erde, Freude und Mühe machen das Gericht des Lebens erst schmackhaft und bekömmlich.

Die Zubereitung ist sehr einfach: gekochte Kartoffeln werden mit Milch zu einem festen Brei gestampft und mit der gleichen Menge zu Mus gekochter Äpfel vermengt; je nach Geschmack gibt man Zucker dazu. Als kräftige Zukost werden dicke Scheiben frischer Blutwurst in der Pfanne knusprig gebraten.


EMMERICH
KLEVE
WESEL
ESSEN
Bier
BOCHUM
Fladen
KREFELD
MAAS
WUPPERTAL
Mostrich
DÜSSELDORF
Himmel & Erde
Riewekauken
Halber Hahn
KÖLN
Fispeln
Printen
AACHEN
DÜREN
BONN
Pommes frites
RHEIN
IN VINO UNITAS
KOBLENZ
MOSEL
Fluppes
Saubohnen
BINGEN
NAHE
TRIER
LUXEMBURG

Wie wichtig und beliebt die beigegebene Blutwurst ist, zeigen die mancherlei Namen, die der Volkshumor ihr gab. „Schwazze Fränz" (schwarzer Franz) oder „Flönz" (unerklärbar) sagt man in Köln, „Puttes" in Aachen, und die Kinder singen den Vers: „Puttes ejeng Pann, wäe dat net hät, däe leäv net lang" (Blutwurst in der Pfanne, wer das nicht hat, der lebt nicht lange). Noch kräftiger wird das Gericht, wenn man in den auf die Teller gehäuften Brei ein Loch drückt und eine Soße aus reinem Fett mit gebräunten Zwiebeln hineingießt — zu deftig vielleicht für Mägen, die dessen ungewohnt sind. Deshalb wird als Getränk dazu der

„Beas"

empfohlen, ein wohlschmeckender, für Galle und Nieren besonders bekömmlicher Likör aus schwarzen Johannisbeeren. Er ist sehr einfach herzustellen, und die einzige Schwierigkeit liegt darin, ihn tatsächlich so lange stehen zu lassen, bis er nach etwa sechs Wochen wirklich reif geworden ist. In der Zeit der schwarzen Johannisbeeren werden diese aparten Früchte gepflückt. Dann füllt man eine ganz gewöhnliche Schnapsflasche etwa zu einem Viertel mit Beeren, streut reichlich Zucker darauf und gießt richtigen Schnaps, den sogenannten „Klooren" dazu. Dieses Gebräu muß so lange stehen, bis die Flüssigkeit eine tiefrote Farbe angenommen hat. Das ist nach rund sechs Wochen der Fall. Je länger man wartet, desto voller wird der Likör natürlich im Geschmack. Auf der Kirmes bekommt jeder Gast zunächst einmal ein großes Glas mit Beas. Frauen trinken ihn mit einem Stückchen Zucker, das heißt dann „Beas mit Klöntches". Die Anzahl der Gläser, die man trinkt, ist beliebig, so wie es für die Stimmung notwendig ist, die einmal im Jahre den stillen, schwerblütigen Niederrheiner in einen waschechten Bruder des beschwingten Rheinländers verwandelt.

Und nun zu dem anderen niederrheinischen Nationalgericht, dem

„Rieweкauken"

Seine Zubereitung ist einfach und billig: Man nimmt dicke Kartoffeln, wäscht sie nach dem Schälen sauber und reibt sie roh auf einem Reibeisen. Zutaten hierzu sind: 1/4 l Milch, etwas Weißbrot, zwei Eier, einige gekochte Kartoffeln und Salz.

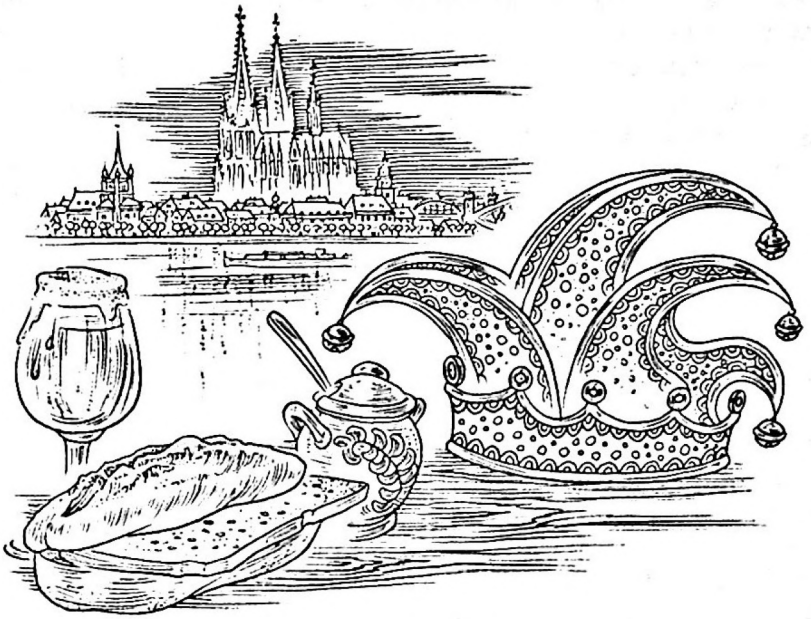
Die geriebenen Kartoffeln müssen in einem Sieb austropfen. Das Kartoffelwasser wird nicht gleich weggegossen, sondern man läßt die darin enthaltene Stärke sich zu Boden setzen und benutzt sie für die Kuchenmasse, indem sie ebenso wie das Weißbrot mit heißer Milch aufgelöst und dann verrührt wird. Während nun alle anderen Zutaten mit der Kuchenmasse vermengt werden, gibt man Schmalz oder Öl in eine Pfanne, läßt es heiß werden und bäckt den Teig zu kleinen gelbbraunen Kuchen.

Überall am Niederrhein und im Industriegebiet gilt der Reibekuchen als Haupt- und Leibessen. Er wird in der Familie und in den Wirtschaften (dort meist am Freitagabend), in „Reibekuchenstuben" und auf Jahrmärkten gebacken. Natürlich gibt es Schwankungen in der Zubereitung. Manche setzen statt der in Milch geweichten Brötchen Mehl zu, manche drücken die rohen Kartoffeln aus, statt sie abtropfen zu lassen, manche würzen mit Muskat, während andere den Teig mit Ei oder Sahne verfeinern. Und so haben ziemlich alle Hausfrauen ihre Kniffe! Man beachte auf jeden Fall: genügend salzen! Kuchenbrei nicht zu dick auftragen! Fettmenge in der Pfanne so bemessen, daß der Kuchen richtig bräunt, nicht daß er in Fett schwimmt oder bei zu wenig Fett röstet.

In Köln ist der „Rievkooche" Nationalgericht. Man ißt ihn grundsätzlich aus der Faust, wenn auch das Fett von den Fingern tropft. In manchen Straßen hat sich ein lebhafter Handel mit Reibekuchen aufgetan. Es gehört einfach zum Stadtbild, daß in solchen „Rievkooche"-Alleen abends Köll'sche Mädcher und Junge mit „däm Rievkooche ob der Hand" ihr Plauderstünddchen halten. Wie fest der Reibekuchen mit dem Kölnischen Volkstum verbunden ist, zeigen auch einige stereotype Redensarten. Wenn jemand zum Beispiel eine Tür offenläßt, so heißt es: „Ihr hat wohl deheim ne Rievekooche für de Türangel." Etwas Flaches, Niedriges bezeichnet man mit: „Su plat wie 'ne Rievkooche." So gehören Reibekuchen zu Köln und zu seinem Volkstum wie der Dom zum Stadtbild.

„Halve Hahn" und Kölscher Kaviar

Nicht wegzudenken ist er von Köln — auch er ist dort bodenständig —, der „Halve Hahn"! Genau so, wie man den Dom von überall her immer wieder erblickt, genau so begegnet man auch überall dem „Halve Hahn". Man betritt zum Beispiel



eine der anheimelnden, urgemütlichen Kölner Kneipen, in denen nur „Kölsch Bier" frisch vom Faß verzapft wird. Geschäftig eilt der „Köbes", der kölsche Ober in seiner eigenartigen Kluft — blaue Strickjacke, kurzer blauer Leinenschurz über schwarzer Hose — mit seiner Trage Bier hin und her und setzt auch vor den neuen Gast sogleich ein hohes Stielglas „Kölsch" (obergäriges Bier). Bestellungen schwirren hin und her und immer wieder hört man: „Köbes, ne halve Hahn"! Aber dieser halbe Hahn hat nicht das geringste mit jenen „Backhendln" zu tun, die es in Wien so lecker gibt. Mit ungläubigem Staunen stellt man vielmehr fest, daß dem schmunzelnden Gast auf einem Teller ein „Röggelchen" (knuspriges Brötchen aus Roggenmehl) mit einer fingerdicken Scheibe Holländer Käse serviert wird. Das nennt sich zu Köln am Rhein von alters her „ne halve Hahn". Dazu wird dann mehr oder weniger reichlich „Mostert" (Mostrich) genommen — und dies vollends heißt „Halve Hahn mit Kompott" und ist ein Leckerbissen für jeden Kölner, ein guter Happen, den er sich immer

„noch auf's Sattsein" zu seinem Glas Kölsch gönnt. Und ewig wahr bleibt der Spruch, der sinnvoll in einem der jederzeit gutbesetzten Lokale prangt: „E Glas Wiess, un e Röggelche met Kies, es dem Kölsche sein Paradies." (Ein Glas Weißes und ein Röggelchen mit Käse, ist dem Kölner sein Paradies.)
Warum gerade „Halber Hahn" für dieses Gericht? Bei Jena nennt man einen Thüringer Spitzkäse mit Butter und Brot ähnlich „Truthahn". Man macht sich einen Spaß damit, etwas ganz Einfaches recht hochtrabend zu benennen. Ein anderes Beispiel aus einer altkölschen Bierstube ist „Kölscher Kaviar". Wir bestellen und der „Köbes" setzt uns auf blankem Teller alsbald das Gewünschte vor. Und da präsentiert sich nun ein Stück Hausmacher Blutwurst (Rotwurst), ein halbes Röggelchen, ein Kügelchen Butter und eine rohe Zwiebel.
Nicht nur in der Kölner, sondern auch in der Düsseldorfer Altstadt ist der Halbe Hahn zu Hause, doch setzt man hier statt Holländer Käse auch anderen vor wie zum Beispiel Limburger, der in den Rheinlanden überhaupt sehr beliebt ist, oder Mainzer. Der zugehörige Mostert wird übrigens in Düsseldorf in ganz hervorragender Güte hergestellt.
Eine echte Spezialität beider und überhaupt aller niederrheinischen Städte — namentlich in den Schifferkneipen Düsseldorfs nahe dem Rhein vortrefflich zubereitet — bilden die

Muscheln

Die Miesmuscheln werden gesäubert, gewaschen und in Weißwein mit gehackten Zwiebeln so lange gekocht, bis die Schalen sich öffnen und das fleischige Körperchen hervorblitzt. Die Weinsoße wird mit Petersilie und scharf mit Pfeffer gewürzt. Gleichfalls Meergeruch und kräftige Würze vereint ein Gericht, das in der Fastenzeit am Niederrhein (ganz besonders in Mülheim!) üblich ist:

Stockfischessen in Mülheim

Wenn der Ortsfremde in Mülheim am Aschermittwoch und vor allem am Karfreitag zum Stockfischessen im großen Kreis eingeladen wird, so verzieht er nachher meist das Gesicht über die hölzerne Angelegenheit. Ob es daran liegt, daß bei diesen Großabfütterungen auf die Zubereitung der Mahlzeit nicht die nötige Sorgfalt verwandt wird? In den alteingesessenen Familien kocht man den Stockfisch nämlich richtig „durcheinander".

Erst weicht er 24 Stunden, dann wird er sauber gemacht und muß an der Seite des Herdes einige Stunden langsam ziehen. Die kleinen Fischstücke werden nun mit den fertiggekochten und abgeschütteten Kartoffeln vermengt, darüber kommen Speckscheiben, die man ausgelassen hat, ein Guß Milch dazu und ein Schlag Senf. Wenn das nun gar abends oder am nächsten Tag aufgewärmt wird, dann widmet sich der „Möllmsche" diesem Genuß mit solcher Hingabe, daß von der eigentlichen Bestimmung des Gerichtes als einer Fastenspeise nicht viel zu merken ist.

Da der Name Aschermittwoch fiel, sei gleich noch ein rheinisches Katergericht mitgeteilt, die

Zwiebelsuppe

Die hier folgende Anweisung ist für zwei Personen berechnet; bei starkem Kater, so wird im Rheinland gesagt, schafft es aber einer allein. Man schält 500 g Zwiebeln, schneidet sie in Scheiben und legt sie in 2 l kochendes Wasser, bis sie ganz zerkocht sind. (Um das Ansetzen zu verhindern, läßt man einen Glasklicker mitkochen.) 1 kg Salzkartoffeln werden gestampft und hinzugefügt, das Ganze zu einer sämigen Suppe verrührt, die man mit einer guten Prise Salz und Pfeffer sowie mit ein bis zwei Eßlöffeln Essig würzt. 250 g gerauchte Bratwurst werden in dieser Suppe gar gekocht und dann in sie hineingeschnitten. 50 g Speck in der Pfanne ausgelassen oder die gleiche Menge Fett der Suppe zugefügt, bewirken erhöhte Schmackhaftigkeit.

„Suerbroode mit Rosenge und Köstekooche"

Ohne langes Rätselraten, lieber Leser, denn Sie bekommen es doch nicht heraus: das ist ein sehr beliebtes Gericht aus der Dürener Gegend und wird mit Vorliebe an Kirmestagen oder Sonntagen zum Mittagessen gereicht — Sauerbraten mit Rosinen und Pfefferkuchen (Honigkuchen). Sagen Sie nicht, das könne nicht schmecken! Jeder Dürener freut sich auf diesen Festbraten schon im voraus. Seine Zubereitung: Etwa 1 kg Schweinefleisch wird in Essig wie jeder andere Sauerbraten eingelegt, dann in reichlich Fett gebraten und die Brühe, in der das Fleisch eingelegt war, hinzugegossen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker schmeckt man den Braten ab. Zum Schluß werden 125 g Rosinen dazugekocht und so viel Pfefferkuchen

hineingebröckelt, daß die Soße gebunden ist. Diesen Braten reicht man mit Salzkartoffeln und Kompott. Es schmeckt herrlich!

Weiße Rüben

werden am Niederrhein in zweierlei Form geschätzt: einmal in der Frühjahrsform des „Rübstielgemüses", auch „Stielmus" genannt, bei dem die ersten jungen Stielchen und Blättchen fein geschnitten, in Butter oder Fett gedämpft, mit einer durch die Presse getriebenen Kartoffel sparsam gebunden, frische kräftige Frühlingskost schenken, und zweitens in der Herbst- und Winterverwendung der ausgewachsenen Wurzelrübe. Diese Rüben mit dem blauroten Hals erinnern in ihrem Aussehen ein wenig an Rettiche, und würzigscharf ist auch der Geruch, der unter dem Deckel der Schüssel hervorquillt, wenn sie — in der Regel mit Hammelfleisch gekocht — auf den Tisch kommen. Die herbe Kraft des Gerichtes wird gemindert, wenn die Hausfrau, wie das oft geschieht, das Abkochwasser wegschüttet. Um den leisen Meerrettichgeschmack recht hervorzulocken, empfiehlt es sich, eine fein zerschnittene Zwiebel in Fett vorzudünsten, ehe man die in Würfel geschnittenen Rüben in das kochende Fett schüttet, das man nach einigen Minuten mit kochendem Wasser auffüllt. Knapp zehn Minuten darauf kommen kleine Kartoffelwürfel dazu, an Menge die Hälfte bis Dreiviertel der Rüben, jedoch so, daß die Kartoffelwürfel obenauf liegen und nicht in Wasser, sondern nur in Dampf kochen. Erst wenn die Kartoffelwürfel ganz gar sind, werden sie mit den Rübenwürfeln zu einem gebundenen Gemüse verrührt, in dem die Rübenwürfel ihre Form behalten sollen. Etwas Fleischbrühe hebt den Geschmack. Gibt man im Herbst zu dem Rübengemüse frischen Kopfsalat, im Winter Feld- oder Endiviensalat, so kann man das landesübliche Hammelfleisch sehr gut entbehren.

„Köhl"

Rheinischer Grünkohl ist ein bekanntes Leibgericht. Freilich kommen seine Liebhaber insofern schlechter weg als die Freunde anderer Speisen, weil Grünkohl erst richtig schmeckt, wenn er im Winter den ersten Frost bekommen hat. Dann gibt es ihn aber jede Woche mindestens einmal. Zu einem zünftigen Grünkohl gehört ein für allemal geräucherte Bratwurst, sonst

fehlt der Sache etwas. Unzweifelhaft hat „Köhl" eine gewisse Verwandtschaft mit jenem männermordenden Gericht, welches „Braunkohl mit Pinkel" benamst ist und dessen wir in späteren Abschnitten unserer kulinarischen Wanderung noch zu gedenken haben. Aber ganz so schwer ist „Köhl" nicht, er wird vor allem auch anders zubereitet, der beschwingten Gemütsart des Rheinländers entsprechend.

Der Grundstock ist natürlich Grünkohl, der möglichst im eigenen Garten geerntet werden sollte, weil er dann wirklich ganz bodenfrisch ist und noch das Aroma der Erde in sich trägt. Man streift ihn von den Stengeln, wäscht ihn und brüht ihn kurz. Dann gibt man ihn auf ein Sieb und läßt ihn erkalten. Inzwischen ist in einem Schmortiegel fetter Speck ausgelassen worden, etwa 60 g genügen, dem man 2½ kg geschälte Kartoffeln zusetzt. Eben mit Wasser bedeckt, kommen die Kartoffeln auf das Feuer. Der abgetropfte Grünkohl, etwa 1½ kg, wird durch den Wolf gedreht, auf die Kartoffeln gelegt, und wenn dann noch 250 g geräucherte Bratwurst — nach obenhin keine Grenze! — sowie Salz und Nelken zugegeben werden, dann hat man alle Ingredienzien beisammen. Das Gericht wird gar gekocht, die Kartoffeln zum Schluß gestampft — und damit ist der rheinische „Köhl" fertig. Er kann gar nicht mißlingen. Freilich darf man nicht allein mit den Zutaten, man muß mit Liebe kochen.

Seit undenklichen Zeiten sind Menschen aus aller Herren Länder den Rhein hinabgewandert und gefahren: als Kaufleute und Händler, als Vaganten und als Soldaten. Das hat jene vielfältige Mischung der Geschmacksrichtungen, der Leibspeisen, der Herz- und Magengerichte zur Folge gehabt, welche wie in allen viel begangenen Gegenden so auch in der rheinischen Landschaft zu beobachten ist. Aber nur in den seltensten Fällen ist Herkunft und Weg eines dieser Leibgerichte noch aufzuspüren. Hin und wieder werden wir im Laufe unserer Darstellung aber davon zu berichten haben. Im Vordergrunde stehen indessen solche Speisen, deren Zusammensetzung auf ihren bodenständigen Charakter hinweist. Das bezieht sich insbesondere auf Buchweizenmehl, das am ganzen Niederrhein eine große Rolle spielt. Das „Fagopyrum esculentum", wie der Buchweizen, diese Mehlpflanze aus der Familie der Knöterichgewächse mit seiner wissenschaftlichen Bezeichnung heißt, ist eine anspruchslose Feldfrucht, die namentlich

auf sandigen oder moorigen Böden gedeiht. In der Lüneburger Heide, auf der Geest in Schleswig-Holstein, in einigen Alpentälern, in Westfalen und namentlich am Niederrhein wird sie nach wie vor angebaut. Ihre den Bucheckern ähnlichen, dreikantig zugespitzten Früchte geben nach der Vermahlung ein graues Mehl her, welches das Grundelement vieler am Niederrhein heimischen Gerichte abgibt. Dazu gehört zum Beispiel:

„Dätsch mit Krut"

Buchweizenmehl wird mit kochendem Wasser angerührt, bis ein steifer, grauer Brei entsteht. Als Beispeise dazu gibt es dünnflüssiges Rübenkraut, Sirup. Dieses nahrhafte, dazu sehr billige Gericht erfreut sich einer großen Beliebtheit.
Bäckt man den Teig, so entstehen die beliebten

„Buckerts-Kuk"

Buchweizenkuchen, die in den ländlichen Gebieten am linken Niederrhein noch heute viel verbreitet sind. Dem Buchweizenteig werden Rosinen und Korinthen zugesetzt. In der Pfanne mit Öl dünn ausgebacken, bilden sie eine beliebte Abendmahlzeit. Zum Mittagessen muß es aber schon ein

„Flitschkuchen"

sein oder mindestens doch ein „Luek = Kuk". Beide Gebäcke bestehen wieder aus Buchweizenteig, dem im ersten Fall Speckstreifen, im zweiten kleingeschnittene Zwiebeln beigegeben werden. Wie die Buckerts-Kuk werden auch sie in Öl dünn ausgebacken.

„Der Kuggel"

Die Vorstellung allein zaubert ein ganzes Kinderreich, nein mehr: die Heimat herbei. Selten kam er auf den Tisch; aber wenn er gebacken wurde, dann duftete das ganze Haus davon. Schon die Vorbereitungen hatten ihren besonderen Reiz. Urstoff war die Frucht der Erde: Kartoffeln, groß wie Bauerntassen, wurden gerieben. Hinein kam etwas Mehl, eine Prise Salz und Rinderlünte oder Speck, in viele kleine Würfel zerteilt. Reichlich fein geschnittene Zwiebel gaben dem Kuggel die Würze. Viele Rosinen kamen dazu, und dann wurde das Ganze tüchtig geknetet und zu einem großen weichen Teig

Madonna von Kevelaer (1767)

gewirkt. Im schwarzen Eisentopf, der Kasserolle, war inzwischen Öl heißgemacht worden, der zähe Teig kam hinein, und nun buk langsam in etwa einer Stunde der „Kuggel". Ab und zu mußte man ihn an der Kesselwand und am Boden lockern, späterhin wurde er mit Hilfe des Topfdeckels umgedreht, und so bildete sich ringsum eine herrliche braune Kruste. Dazu gab es Backpflaumen oder Dörrobst, auch Endivien-, Chikorée-, Feldsalat oder solcher aus Weiß- bzw. Rotkraut, mit reichlich Zwiebeln und Kräutern angerichtet.

Groß ist die Zahl der Niederrheinischen Gebäcke, von denen viele an bestimmte Orte oder an bestimmte Tage gebunden sind. Cleve stellt nach alten Rezepten Honigkuchen und Spekulatius her; Kevelaer prägt ein Madonnenbild auf runde Lebkuchen, die es über Westdeutschland, Belgien und Holland versendet; Burg an der Wupper bäckt süße Brezeln; Monschau dreht aus einem feinen dünnen Butterteig zierliche Tütchen, die ebenso schmackhaft wie dauerhaft sind; in Köln erscheinen am Nikolaustag die „Jöbbelchen" und „Klosmäncher": die ersten etwa 10 cm lange aneinandergereihte kleine Wecken,

in deren jedem ein Tonflötchen steckt, während die Klosmänchen, ebenfalls aus Süßbrotteig gebacken, Augen und Knöpfe aus Korinthen tragen und eine kleine irdene Pfeife rauchen.

Als Sylvestergebäck werden genannt „Bollebäuschen" oder „Ölkräbbelchen" — ähnlich den Berliner Pfannkuchen — aber nicht so rund, sondern oft von wunderlichster Form. Am Abend des ersten Ostertages gibt es das „Verwendbrot": Dazu schneidet man große Schnitten vom selbstgebackenen Stuten (Weißbrot), weicht sie in Milch und gibt sie in die Pfanne mit heißer Butter. Dann werden vier bis fünf mit Milch und Salz gequirlte Eier zugesetzt, so daß ein runder Pfannkuchen entsteht, der nun von beiden Seiten hell gebacken wird. Das Verwendbrot bedeutet nicht nur für Kinder ein festliches Gericht. Es gilt als „mächtig" — das heißt, es sättigt rasch und anhaltend.

Das Paradies der leckeren Gebäcke des Niederrheines ist aber unstreitig Aachen, die alte Kaiserstadt an der Westgrenze Deutschlands. An der Spitze steht auch heute noch die

„Öcher Prente"

die Aachener Printe. Diese braunen Gebildbrote werden seit mehr denn 200 Jahren ausschließlich in Aachen hergestellt, und das durch seine Kräuter sehr bekömmliche Gebäck hat den Namen der Stadt Aachen weit in die Welt getragen. In der Weihnachtszeit schlägt die Phantasie der Bäcker in Aachen Purzelbäume. Dann wird der mit Krokant und Zimt durchsetzte Printenteig in alle möglichen Formen gegossen. Häuser und Herzen, Männer und Sterne heben sich aus der geschnitzten, meist uralten Holzform, und wenn die lustigen Figuren mit Guß überzogen und farbig abgesetzt worden sind, mit Nüssen als Augen und Knöpfe, dann wandern sie hinaus in alle Länder der Erde, als leckere Sendboten aus der „Stadt der Printen". Und das Rezept? Nun, es ist auch außerhalb von Aachen längst bekanntgeworden: 500 g Weizenmehl, 250 g brauner Kandiszucker und 125 g Rübenkraut werden mit je einer Messerspitze gestoßenen Nelken, gestoßenem Zimt, Antimon und Hirschhornsalz zu einem Teig verrührt, gut durchgeknetet und in Rechtecke geschnitten. Dann werden die Stücke knusprig gebacken. Das klingt recht einfach, und bei Lichte besehen ist das Rezept auch nicht schwer. Trotzdem ist es außerhalb von Aachen bisher noch nicht gelungen, richtige Printen zu backen.

Druckfehlerberichtigung!

In dem Rezept für Aachener Printen auf Seite 24 muß es in der 6. Zeile von unten nicht „Antimon" sondern „Kardamom" heißen.

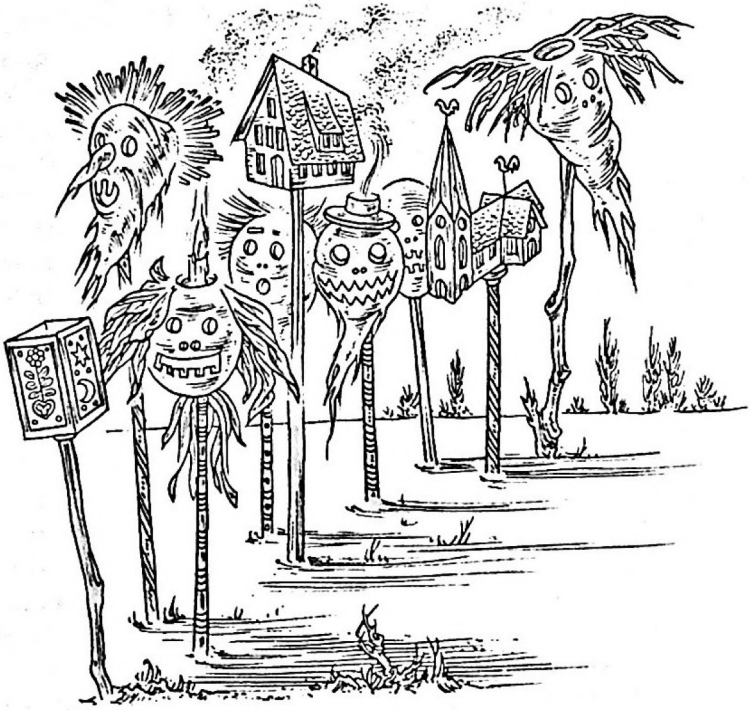
Liegt es vielleicht daran, daß zusammen mit den Sonderzutaten, die strengstes Familiengeheimnis sind, ein kleiner Guß Aachener Brunnenwasser hinzukommt, jenes Wasser, von dessen Heilkraft schon der Gerichtsaktuarius Johann Wolfgang Goethe spricht, der gleichzeitig auch die Printen lobend erwähnt!
Es ist nicht zu bestreiten, daß die Printen mehr und mehr fabrikmäßig hergestellt werden, so daß das Herz des Kenners sich stärker solchen Gebäcken zuwendet, an denen sich die häusliche Backkunst noch voll erprobt. Darunter zählen

„Puffeln, Muzen und Neujoare"

Die hohe Zeit der Hausbäckerei ist der Karneval. Zwar kann man Puffeln, Muzen, Stricke und sonstiges Fettgebäck fertig kaufen, aber in den meisten Familien wird vor Fastnacht und vor allem am „Fettdonnerstag" gebacken. Früher wurde dabei Rüböl verwendet, das vorher geläutert werden mußte; man kochte es auf und schöpfte den Schaum ab. Mit diesem „Öhligkreäze" war allerdings ein infernalischer Geruch verbunden; aber noch heute, wo meist mit Schmalz gebacken wird, rühmen ältere Leute den besonderen Wohlgeschmack der Rübölgebäcke. In das heiße Fett wird ein Löffel Hefeteig gegeben, die Masse quillt puffend auf und steigt knusprig braun an die Oberfläche. Von diesem Aufpuffen kommt der Name „Puffel". Die „Muzemandele" haben ein entsprechend kleineres Format. Am beliebtesten sind aber die Stricke, die in Form einer Brezel gebacken werden.
Fastnacht ziehen dann die Kinder von Haus zu Haus und verlangen gebieterisch ihre „Püffelcher, Püffelcher". Die Folge ist dann meist, daß sie von all den „Oeligslömmele" Leibschmerzen nach Hause bringen. Übrigens sind die Puffeln der Schlachtruf aller „Jecken". An den Tagen, an denen Prinz Karneval sein Zepter führt, hört man allenthalben den Vers, der wohl auch von der Blutwurst gesungen wird:

„Juja, Puffel ejen Pann,
Weä dat nit hätt, deä leäv nit lang,
Juja, juja . . . "

(Juja, Puffel in der Pfanne, wer die nicht hat, der lebt nicht lange.)
Noch ein Gebäck scheint im Aachener Land heimisch zu sein: der „Neujoar". Am Neujahrsmorgen gehen die Kinder zu ihren Paten und sagen ihren Glückwunsch auf:



Rübenlaternen für einen niederrheinischen Martinszug

„Glöcksellig Neujoar,
der Kopp voll Hoar,
der Monk (Mund) voll Zäng (Zähne),
der Neujoar en de Häng (in den Händen)."

Sie erhalten dann einen Wecken, der in seiner Form an einen Totenknochen erinnert und die Vergänglichkeit des Irdischen darstellen soll. Vielfach werden diese und andere Gebäcke auch mittels Holzformen hergestellt, also in einer Art „Druck=verfahren". Daher das Wort „Printe", das mit dem englischen to print, drucken, in Zusammenhang stehen soll.

Rheinische „Muuze"

Muuze werden folgendermaßen hergestellt: Aus einem kg Mehl, ein wenig Salz, drei Eiern, einem Eßlöffel Butter oder Fett, abgeriebener Zitronenschale, einem nußgroßen Stück Hefe und Zucker nach Geschmack rührt man einen nicht zu festen Teig, der eine Stunde gehen muß Dann sticht man mit einem

Eßlöffel mehr oder minder große Stücke vom Teig ab und gibt sie in siedendes Fett (Schweineschmalz oder Tafelöl), in dem sie schön braun gebacken werden. Dabei bilden sich die originellsten Figuren, die zu allerlei munteren Deutungen Anlaß geben. Mit Staubzucker bestreut, werden sie nach Belieben kalt oder warm gegessen.

Nicht an bestimmte Festzeiten gebunden, aber doch für festliche Gelegenheiten oder zur Freude eines gehobenen Alltags bestimmt, ist

Reiskuchen

der in der Aachener Gegend als begehrte Köstlichkeit gilt. Man rollt ein Hefeteigstück von 400 g rund aus und legt es auf ein gefettetes Blech von 30 cm Durchmesser, das von einer Ringwulst umgeben ist. Der Teig muß etwa 2 cm am Ringrande hochstehen. Dann läßt man den Teig gehen. Von 300 g Reis, zwei Liter Milch und einer halben Stange Vanille wird ein leicht steifer Brei gekocht, dann fügt man 250 g Zucker, etwas Bittermandelöl und eine Prise Salz hinzu und läßt das Ganze erkalten. Nun werden fünf bis sechs Gelbeier unter den Reis gerührt, während man das Weiße zu Schnee schlägt. Auf den Hefeteigboden gibt man sodann einen Schaumlöffel voll Grundreis, das heißt ohne Schnee, streicht ihn auf dem Teigboden auseinander und streut eine Handvoll gehackte Mandeln darüber. Der Eierschnee wird nun unter den übrigen Reis gerührt, dieser kommt, schön gleichmäßig auseinandergestrichen, auf den Hefeteigboden, und abermals setzt man eine Handvoll gehackte Mandeln zu. Das Ganze wird bei Mittelhitze gebacken. An den Seiten geht der Reiskuchen zuerst hoch. Hat die Mitte gleiche Höhe erreicht und zeigen sich in ihr Risse, dann ist der Kuchen fertig.

„Rheinischer Platz"

Die Zubereitung dieses guten, schmackhaften und haltbaren Kuchens ist ganz einfach. 1½ kg Mehl werden mit etwas Salz und 250 g Zucker gemischt. Dann macht man eine Vertiefung in das Mehl und setzt darein ein Stück Hefe an, zerkrümelt und mit etwas Zucker und lauwarmer Milch begossen. Nun wird Mehl darüber getan. Alsdann löst man 250 g Butter oder gute Margarine in 1½ l lauwarmer Milch auf und mischt die Milch unter das Mehl mit dem Hefestück. Der Teig

wird mit einem Holzlöffel kräftig gerührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Ist er hinreichend gegangen, so wird er noch einmal durchgeknetet und in die Backform gelegt. Hat er, abermals an einen warmen Ort gestellt, die richtige Höhe erreicht, dann gibt man ihn in den vorgeheizten Ofen und läßt ihn bei Mittelhitze etwa eine Stunde backen.
Den Beschluß der Gebäcke mache eines, das im Bergischen Land und in weiten Teilen Westfalens hochgeschätzt ist, der

„Isekauken"

der Eisenkuchen, oder allgemein verständlich gesagt: Waffeln, gebacken im Waffeleisen. „Isekauken, stiewen Ries ob Christdag un Niggejor, dat es et Schönste, wad et hie te Lande giet": so bestätigt jeder echte Bergische Landbewohner. Insbesondere an diesen Festtagen versammeln sich jung und alt und laben sich an Hafermehlwaffeln mit Reis. Dann wird erzählt aus alter Zeit: „Joh, unser Oppa, da bok de Isekauken immer am Schmittenfüer, Junge, do wor hä Mester in." (Ja, unser Großvater backte die Waffeln immer auf dem Schmiedefeuer, darin war er Meister.) Es ist nämlich Tradition, daß diese Waffeln nur von den Männern gebacken werden. Wenn sonst auch die treusorgende Frau alles herrichtet, was zum leiblichen Wohl dient, zeigt hier der Mann, daß er außer seiner Arbeit auch noch etwas Besonderes kann. Sind die nötigen Zutaten – 500 g Hafermehl, 250 g Zucker, 125 g Butter, vier bis fünf Eier, etwas Salz, zwei Päckchen Vanillezucker und zwei Liter Milch zur Hand, dann geht es ans Einrühren. Und dabei ist wichtig: „Et muaut immer e e n Wiäg gerohrt wäen" (Es muß immer in einer Richtung gerührt werden). Nur wenn dies tatsächlich geschieht, erfüllt sich auch die zweite Forderung: „Dä Isekauken muaut wek wie Hippenliar sien" (Die Waffeln müssen weich wie Ziegenleder sein).
Indem der Mann nun eine Waffel nach der anderen bäckt, kocht die Frau den Milchreis. Auch das ist etwas Besonderes. „Dä Ries därf nich te gahr (zu gar) sien, he muaut so richtig saftig=seute (süß) sien." Ist der Reis fertig, dann wird er noch mit gemahlenem Zimt und Zucker bestreut.
In Westfalen wird der „Iserkauken" nach altem Familienbrauch am Silvestertage für das Neujahrsfest gebacken; die Sitte läßt sich bis in das 15. Jahrhundert nachweisen. Die Zubereitung ist herkömmlicherweise Männersache, weil ziemliche Kräfte

dazu gehören, die seit Jahrhunderten überlieferten riesigen Waffeleisen zu bedienen. Sie bestehen aus einer schweren Eisenzange, deren Zungen zu runden, geriffelten Platten erweitert wurden. Zwischen diese Eisenplatten wird der dünnflüssige Waffelteig gebracht, dann werden sie zusammengeklappt, über das Herdfeuer gehalten und der Teig gebacken. Um zu verhindern, daß der Teig an den Eisen anhängt, muß man sie vor jedem neuen Backvorgang mit einer Speckschwarte ausreiben. Noch heiß und weiß wird der Kuchen von den Eisenplatten gelöst und zu einer Tüte gerollt. Schnell erkaltet das Gebäck und wird hart und knusprig. Der Teig besteht aus 3/5 l kochendem Wasser, 200 g Butter, zwei Eiern, abgeriebener Zitronenschale und Zimt, nach Belieben einem Eßlöffel ausgesuchten Anissamen und 500 g feinstem Mehl. Der Kandis wird in dem kochenden Wasser aufgelöst, dann muß die Flüssigkeit erkalten, und nachdem man die Butter zerlassen hat, wird alles gut miteinander verarbeitet. Man läßt den Teig stehen und bäckt erst am nächsten Tage. — Noch jetzt findet man in den alteingesessenen Familien Westfalens diese Kucheneisen; jedes Jahr zu Silvester werden sie von den Böden heruntergeholt, gereinigt und bereitgestellt. Große Körbe füllen sich mit dem schmackhaften Gebäck, das zum Neujahrsfest von groß und klein mit viel Freude verzehrt wird.
Ein Leibgericht besonderer Art ist im Bergischen Land der

„Drüge Rötsch"

ein Buchweizenpfannkuchen, der mit Zwiebeln und geräucherter Mettwurst, „Äk un Mettwuascht", in Scheiben geschnitten angerichtet und in Schmalz gebacken wird. „Drüge Rötsch" heißt dieser Pfannkuchen nicht etwa darum, weil er eine trockene Angelegenheit wäre; vielmehr hängt die Bezeichnung mit dem im Bergischen Land seit alters her bodenständigen Schleifergewerbe zusammen. Der Solinger Schleifer, dessen Hals durch den abfallenden Steinstaub trocken geworden ist, verzehrt zum Frühstück gern den genannten Buchweizenpfannkuchen. Da dieser durchaus wohlschmeckende Pfannkuchen aber angeblich bewirkt, daß der trockene Steinstaub schnell in den Magen gelangt, hat man ihn kurzerhand mit „drüge Rötsch" bezeichnet.
Den Einfluß französischer oder belgischer Küche spürt man am Unterlauf des Rheins auffallend selten; er wird erst weiter

westlich deutlich. Auf einem Bummel durch Aachen entdeckt man an manchen Schaufenstern die rätselhafte Aufschrift:

„Friture"

Neugierig, was das sein könne, betritt man das Geschäft und findet sich in einer Art spezieller Speisewirtschaft, in der es nur oder doch vorwiegend Pommes frites gibt. Man ißt sie, leicht mit Salz bestreut und in „Mostert", Mostrich, getunkt. Und genau so, wie der Berliner behauptet, seine „Bouletten" mundeten am besten, wenn man sie aus der Hand esse, so werden auch die „Fritten" ohne Besteck verzehrt.

Daß die „Fritüre" aus Belgien nach Aachen gekommen ist, scheint schon darum wahrscheinlich, weil sie dort eine besonders große Rolle spielt. Pommes frites gibt es wohl auch in manch anderem Lande, aber nirgends so zubereitet wie hier. Die Hausfrau macht besonders an Waschtagen nicht viel Federlesens. Es wird nicht gekocht, vielmehr werden die „Frittes" in großen Schüsseln direkt aus einer „Fritüre" geholt und dazu gibt's Frikadellen mit Tomatensoße oder Weinhering oder Muscheln, und dies alles fix und fertig im gleichen Laden. Die Kinder holen sich die gutgesalzenen „Fritten" für billiges Geld in weißen Papiertüten, obenauf kommt ein tüchtiger Schuß Senf und aufgegessen werden sie dann gleich auf der Straße mit den Fingern.

Mit den Fritten und den Friture-Geschäften sind wir nun nach Flandern und Holland gelangt, und wir freuen uns, auch von diesen westlichen Nachbarländern einige Beiträge mitteilen zu können, die unverkennbar niederdeutschen — niederfränkischen, westfränkischen und niedersächsischen — Gerichten nahestehen.

„Boerenkool"

Er besteht aus gekochtem und dann durch den Wolf gedrehtem Winterkohl, dem man Kartoffelpüree und gekochte Rauchwurst, im Stück, beifügt. Alles zusammen wird dann etwa zwei Stunden gedämpft. Es hebt den Geschmack noch, wenn man dem Gericht Fleischsoße des Vortages zusetzt.

„Hollandsche errtensoep met vleesch, worst en Kluif"

Ein Herbsttag mit Hagel und Regenböen ist „een echt weertke for errtensoep" (das richtige Wetterchen für Erbsensuppe). Diese holländische Erbsensuppe ist ein sehr schweres Gericht,

und man fragt sich, ob der alte holländische Genever erfunden wurde, um dieses deftige Essen bekömmlich zu machen oder ob umgekehrt ein Genever-Freund sich nach einer handfesten Unterlage umgetan hat und so auf die „errtensoep" verfiel. Für sechs Personen benötigt man: 1/2 l grüne (auch gespaltene) Erbsen, 250 g geräucherten Speck, ein oder zwei Schweinepfoten, eine Kniescheibe vom Schwein, 250 g Schweinefüßchen, eine Sellerieknolle oder einen Strauch grüne Sellerie, einen großen Lauch, 5 1/2 bis 6 l Wasser und 500 g Rauchwurst. Die eingeweichten Erbsen werden mit dem vorbereiteten und geschnittenen Gemüse zum Kochen gebracht und müssen dann fünf bis sechs Stunden lang ziehen. Je länger das geschieht, desto kräftiger wird der Geschmack.

„Hutspot met Klapstuk"

Als die holländische Universität Leiden am 3. Oktober 1574 nach zweijähriger Belagerung von den „Watergeuzen" (Holländischen Freikorps) befreit wurde, bekam die ausgehungerte Bevölkerung als erstes Essen „Leidsche Hutspot". Noch heute wird am 3. Oktober das traditionelle Hutspotessen in Leiden abgehalten. Für sechs Personen nimmt man 1 bis 1 1/2 kg Klapstuk (Rinderbrustkern), 1 bis 1 1/2 kg Rüben oder Möhren, 1 kg Zwiebeln, 1 bis 1 1/2 kg Kartoffeln. Wenn das Fleisch halbgar ist, tut man die Rübchen und die geschnittenen Zwiebeln daran, später die geschälten und geschnittenen Kartoffeln. Ist alles weich, so werden Rüben, Zwiebeln und Kartoffeln fein gestampft und gesalzen. Das Gericht wird in einer Schüssel angerichtet, das Stück Fleisch kommt obenauf. Gelegentlich reicht man als Zukost Schweinekoteletts.

„Flämischer Fladen"

Der Fladen ist das Leibgericht der Flämischen Bauern, echt bereitet nur zwischen Gent und Brügge, und zwar, da er viel Arbeit macht, meistens nur zur Dorfkirmes. Man kocht zwei Ltr. Milch mit 250 g Brotzucker und einigen zerbrochenen Butterkuchen gut durch. Inzwischen werden 250 g Pfefferkuchen in einer Tasse kalter Milch aufgeweicht. Dann nimmt man die kochende Milch vom Feuer und gießt den Pfefferkuchen mit der kalten Milch dazu, ferner zwei Eßlöffel Weizenmehl, das in einer Tasse kalten Wassers geweicht wurde, und etwa 15 g Zimt. Alles muß zusammen noch einmal kochen, bis es dick

geworden ist. Dann nimmt man den Fladen vom Feuer und tut unter ständigem Umrühren zwei schaumig geschlagene Eier darein. Der Teig wird in eine irdene Backpfanne getan und in den Backofen geschoben, aber die Temperatur darf nicht so hoch sein wie für Brot. Der Fladen ist fertig, wenn er schön braun ist und sich gut schneiden läßt.

„Worstenbrood op verloren Maandag"

In Antwerpen wird der zweite Montag nach Neujahr herkömmlicherweise als „verloren Maandag", als verlorener Montag, bezeichnet. Dies geht zurück auf die alte Legende, daß an diesem Tage der zwölfjährige Jesusknabe allein im Tempel zu Jerusalem zurückgeblieben sei, und daß seine Eltern ihn als verloren gesucht hätten. Gemäß einem uralten Brauch gibt es in diesem Tage im Antwerpener Land zum Abend „Worstenbrood", Wurstbrot. In den Restaurants sind sie den Stammgästen früher gratis, als eine Aufmerksamkeit des Besitzers, gereicht worden. Das findet heute seltener statt, und das Wurstbrot-Essen beschränkt sich in der Regel auf Haushalt und Familie. Mit diesem alten Brauch ist noch ein anderer verbunden, das „Buiten Sloiten", das Hinaus- oder Ausschließen. Damit beginnt man etwa 8 bis 10 Tage vor dem verlorenen Montag. Während der Zeit versucht jeder, dem es um ein Wurstbrot zu tun ist, seinen lieben Nächsten durch List oder Überrumpelung aus dem Zimmer auszuschließen, so daß er unversehens vor der verschlossenen Tür steht. Einlaß wird erst dann wieder gewährt, wenn zum verlorenen Montag ein Wurstbrot versprochen wurde. Das ist nun aber eine schwer verdauliche Kost, und wer durch listiges Ausschließen mehrere Wurstbrote gewann, hat das leicht mit einem verdorbenen Magen zu büßen.

Zubereitet werden die „Worstenbroode" aus gewöhnlichem Blätterteig, mit dem man eine Bratwurst umhüllt, so daß 15—20 cm lange, 8—10 cm breite und 5—6 cm hohe Brote entstehen. An beiden Enden dieser Brote läßt man eine Öffnung, so groß wie die Dicke der Bratwurst. Das Ganze wird dann im Ofen gebacken und warm aufgetragen. Natürlich kann man Wurstbrote auch fix und fertig beim Bäcker kaufen und braucht sie nur noch warm zu machen.

Mittel-Rhein

dazu jenseits der Grenze Malmedy und Luxemburg

Man muß von Köln noch eine ganze Strecke südwärts fahren, ehe der Rhein zu dem Weinstrom wird, als der er im Bewußtsein und im Liede lebt. Erst kurz hinter Bonn, am Drachenfels, beginnt der Weinbau, der bis zum Rheingau hin den Rheinwein im engeren Sinne liefert. — Dann schließen sich die rheinhessischen und die Pfälzer Weine an. So üppig, wie es sich die Phantasie der Schwärmer ausmalt, geht es nun in den Weinbaugebieten nicht zu, weder am Rhein selbst noch an der Mosel oder den übrigen weingesegneten Flüssen. Überall weiß man einen guten Tropfen zu schätzen und kennt die Straußwirtschaft, die den besten Wein schenkt; aber der Alltag ist Arbeit, und oft recht harte. Die eigentlichen Hochgewächse werden

wohl nur selten von den Weinbauern selbst getrunken, sie wandern in alle Weltgegenden und gaukeln durch ihre Blume den Duft der lachenden Landschaft dem Genießer in Nase und Herz: während die bescheidenen Anwohner und Wanderer sich mit dem offenen Wein begnügen, dafür aber freilich die Landschaft leibhaft um sich sehen.

Das klassische Leibgericht am Mittelrhein und in den Gebirgen auf beiden Seiten ist der

„Döppekooken"

dessen Zubereitung ebenso mannigfach wechselt wie seine Namensform, die auch „Döppches Koche" geschrieben wird, während das Gesicht anderwärts „Flennes" heißt. Am Mittelrhein ist er das echte Leibgericht vieler Familien. Im Herbst, wenn die Kartoffelernte beginnt und die „Märtesfeuer" auf den Höhen brennen, ist die „Döppekookezeit". Wie herrlich schmeckt er an den ersten kalten Abenden, wenn man von schwerer Feldarbeit nach Hause kommt! Alles setzt sich um den weißen Tisch, und die Mutter bringt jedem sein großes Stück, je nach dem Hunger. Die Zubereitung geschieht ähnlich wie bei „Kräbbelchen" oder Reibekuchen. Am schmackhaftesten ist die braune Kruste, die sich bei viel Schmalz und Speck um den Döppekooke bildet und, je länger er im Backofen steht, um so knuspriger wird. Apfelkompott dazu regt den Appetit an und man kann noch mal soviel essen. Nach einer einfachen Vorschrift wird das Gericht wie folgt bereitet: 2 bis 2½ kg Kartoffeln und drei dicke Zwiebeln werden gerieben, mit ¼ l Milch, einem Eßlöffel Salz, etwas Pfeffer, einem geweichten Brötchen und 125 g in Würfeln geschnittenem Speck zu einem Teig gerührt. Diese Masse wird in einen mit Öl gefetteten Bräter gefüllt, etwas Öl darübergegossen und das Ganze in der Röhre zwei bis drei Stunden geschmort.

Aus dem Westerwald stammt eine üppigere Vorschrift: zum „Duppekuchen" werden 2–2½ kg Kartoffeln gerieben und abgegossen, dann 250 g gesalzenes, klein geschnittenes Pökelfleisch und zwei bis drei Eier daruntergemengt. Das ergibt einen schönen Teig. In einer Kasserolle brät man Speckscheibchen an und gibt gutes Öl hinzu. Der Teig wird nun in die Kasserolle gefüllt und bei mäßigem Feuer meist im Backhaus gebacken, bis der Boden eine Kruste hat. Dann schüttet man den Kuchen wieder in den Topf, in dem man zuvor den Teig

bereitete, und mengt alles gut durcheinander. Wieder kommt Speck und Fett in die Kasserolle, und man wiederholt, nachdem der Kuchen abermals eine Kruste bekommen hat, das Mengverfahren. Alsdann wird er von beiden Seiten knusprig braun gebraten. — Dazu gibt es gebratene Blutwurst und getrocknetes Obst.

In einem Städtchen der südwestlichen Eifel widerfährt dem „Döppekooke" am Vorabend des Martinstages, im Volksmund „Merdesday" genannt, eine große Ehre. Am Abend des 10. November herrscht dort ein frohes Treiben. Alt und jung zieht hinaus vor die Stadt, denn gleich wird St. Martin zu Pferde ankommen. Selbstgebastelte Fackeln und Lampions erhellen den dunklen Abend und beleuchten eine frohe Schar. Überall hört man lustige Lieder:

„Heisa hopsa welche Freud,
et jed (es gibt) Döppekooke heut.
Lustig, lustig, tralala,
et es merdesomend (Martinsabend) do."

Der Döppekooke ist an diesem Tage der Festschmaus. Die Zubereitung ist ganz einfach: zu 1—1½ kg geriebenen Kartoffeln gibt man zwei geweichte Brötchen, zwei Eier, 125 g Rosinen oder eingezuckerte Apfelstücke, etwas Salz und Muskat. Gut durchgemischt kommt alles in eine Kasserolle mit ausgelassenem Speck und Rindertalg. Nach zwei Stunden Backzeit ist der Döppekooke fertig.

In Oberlahnstein spielt eine ähnliche Rolle am Martinstag der

„Deppedotz"

Auch hier findet ein Kinderfackelzug mit Musik statt, mit Sankt Martin und dem Bettler an der Spitze. Mit leuchtenden Augen und fröhlichen Liedern auf den Lippen tragen die Kleinen die mit viel Liebe und Geduld mitunter sogar aus Rüben gefertigten Fackeln. Schweigt die Musikkapelle, wird immer wieder gesungen:

„Dotz, Dotz, delljedotz,
heide Omend gebbt et Deppedotz."

Zur Erklärung sei gesagt, daß „Dotz" ein Stück heißt und daß Deppedotz ein Stück „aus dem Topf" bedeutet. Dieses Stück aus dem Topf im Eifler Platt Deppedotz geheißen, ist das Leibgericht des Martinstages. Die Zubereitung ist der des Döppekooke ähnlich. Rohe und ein kleiner Teil gekochter Kartoffeln

werden gerieben. Drei vorher in Milch eingeweichte Brötchen sowie Eier, Zwiebel, Pfeffer und Salz werden mit dem Kartoffelteig vermengt. In einer Kasserolle wird der Teig dann mit reichlich Öl, Schmalz oder sonstigem Fett und Speckstreifen braun gebacken. Der Deppedotz wird warm mit Kompott gereicht.
Für die leckere Zunge der Westerwälder, die wir schon beim „Duppekuchen" kennenlernten, zeugt noch ein anderes Gericht, der

„Eierkäs"

Davon werden bisher nur die wenigsten Leser dieses Buches gehört haben. Es ist ein ganz spezielles Westerwälder Gericht und eine ausgesprochen leckere Sache. Die Zubereitung ist verhältnismäßig einfach. Man braucht lediglich reichlich Milch dazu, nämlich 2—3 l süße und ebensoviel saure. Die süße Milch wird auf den Herd zum Kochen gestellt. In der Zwischenzeit schlägt man in die saure Milch sechs bis acht Eier. Wenn man diese gut „verkleppert" hat, nimmt man die süße Milch vom Feuer und gießt nun die saure dazu. Das Ganze muß eine Zeitlang ziehen, dann legt man ein weißes Tuch in ein Sieb und läßt die Masse durchlaufen. Natürlich läuft nur das Milchwasser durch, während der schöne, gelbe Eierkäs zurückbleibt. Auf einem Teller serviert, mit Zucker und Zimt bestreut, ergibt es ein ebenso wohlschmeckendes wie nahrhaftes Gericht.

In den Ausläufern des Westerwaldes sind auch die

„Schlumbewecke"

zu Hause. Namentlich Herborn, das altertümliche Städtchen an der Dill wird deswegen gerühmt. Sie bestehen aus mürbem Brötchenteig, den man zu „Wecken" formt, das sind flache und runde Stücke in der Größe einer Untertasse. Nach einer Seite werden sie ein wenig umgelegt. Sind sie gebacken, so schneidet man sie auf, füllt sie mit Apfelbrei und backt sie in der Pfanne auf beiden Seiten in Schmalz oder Butter schön knusprig. Dann werden sie mit Zucker bestreut und zu Tisch gegeben.

Und nicht allzu fern davon hat sich in dem Leibgericht eines Dorfes ein Stück schönes, altes Brauchtum erhalten.

Allendorfer Fispeln (seit 1700)

„Naujohrn und Fispeln"

Der Flecken Allendorf, einer von vielen gleichen Namens, hängt vom ältesten „Allvorrer" bis zum jüngsten „Buxelips" an einem brauchtümlichen Gericht, das weithin in der Runde unbekannt ist, und das den Allendorfern bestimmt einen Spitznamen eingebracht hätte, trügen sie nicht aus einem anderen Anlaß schon längst einen viel kräftigeren. Eine Woche des Jahres, die geheimnis- und bedeutungsvolle zwischen „Chrisdig" und „Naujohr", wird ganz von ihm beherrscht. Dann werden in allen Häusern die „Naujohrn" und „Fispeln" gebacken. Nach all dem süßen „Plätzches- und Kuchezeug" der Feiertage verlangt der Gaumen nach einer herzhaften Atzung und findet sie in dem Gericht, das schon vor mindestens 250 Jahren genau so und zur gleichen Zeit als segenverheißende, glückspendende Speise gebacken wurde, wie es heute noch geschieht.

Und das geht so zu: Man knetet, ohne irgendein Triebmittel zu benutzen, einen Teig aus Roggenmehl, Wasser und Salz, würzt ihn tüchtig mit Nelken und Pfeffer, formt eine lange Wurst und schneidet davon kleine Stücke ab, die dann noch ein wenig geknetet werden. Im offenen Herdfeuer liegen schon

die „Naujohreise", große, schwere, schmiedeeiserne Zangen mit runden Platten, zwischen denen die Teigbällchen gebacken werden. Mit den langen Handhaben muß man die Zangen so fest pressen, daß der Teig während des Backens laut quietscht. Die Kinder können's nimmer erwarten, bis die erste „Naujohr" aus dem Eisen kommt. Rund, dünn, flach, knusprig, leicht zerbrechlich, dem Knäckebrot nicht unähnlich, so sieht sie aus. Sie kommt bestimmt bis zum Neujahr, oft aber noch weit darüber hinaus, fast zu allen Mahlzeiten auf den Tisch. Am liebsten ißt man die „Naujohrn" in heißen Kaffee oder Milch gebrockt.

„Naujohrn" kann man jahrelang aufheben, nicht aber die „Fispeln". Das sind „Naujohrn", in die kleine Stücke „Sulberflaasch", gesalzenes Schweinefleisch, eingebacken werden. Man genießt sie warm und betrachtet sie als den Gipfelpunkt der mittwinterlichen Gaumenfreuden.

Weil immer nach sechs bis acht „Naujohrn" ein „Fispel" gebacken wird, spart man sich das Einfetten der Eisen, die sich übrigens die Nachbarn gegenseitig ausleihen.

Die Neujahrseisen — etwa 30 Stück befinden sich noch im Dorf — sind schon über 200 Jahre alt. Sie tragen auf beiden Seiten wundervolle handgravierte Verzierungen und Sprüche und haben damit in jedem Jahre „Naujohrn" zum sinnvollen Neujahrsgeschenk gestempelt, das man Patenkindern und guten Freunden reicht. Wahrlich, man könnte sich für die ersten Tage des jungen Jahres keine bedeutungsvollere Kost denken als dieses urtümliche Brot mit seinen Sinnzeichen und Segenssprüchen. Da finden sich strahlende Sonnen und Sonnensterne, Herzen, Lebensbäume, Spiralen und Rauten, häufig auch ein Hirsch mit einem Zweiglein im Maul oder ein Schwan, seltener Pferde und Hasen, gelegentlich auch der „Schimmelreiter": lauter Dinge, die auch anderswo im Mittwinter-Brauchtum ihre Bedeutung haben.

Rund um die Platten stehen die glückwünschenden Sprüche, die den Sinn dieses Leibgerichtes ganz deutlich machen; z. B.:

Gott gebe gluck zum neuen jaar
seiner lieben christen schaar 1704.
Dis neu Jahr sei dir geschenckt
das du mein gedenckest 1714
Got geb seiner Christenschaft
ein fridsam frölich neues jahr 1718.

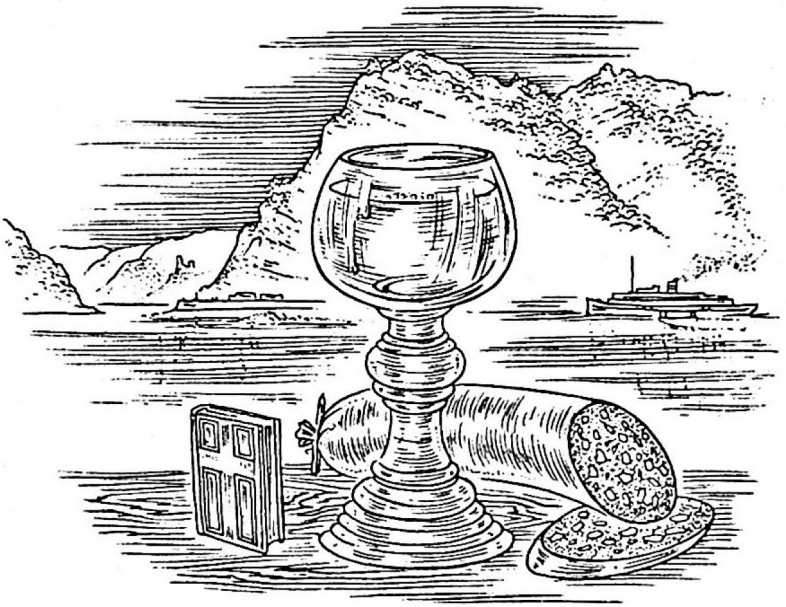
Frommer Sinn unserer Väter gab vielen Eisen, die als Hauptbild einen Hirsch zeigen, den Randspruch:

Wie der Hirschreit nach frichem waser
also schreiet meine Sele o Got zu dier 1728.

Und den Schwan faßte man oft als Pelikan auf und umschrieb ihn mit der Wappendevise der Grafen von Nassau:

Christus speist uns mit seinem blut
wie Billicam seine Junge thut 1725.

Von den Bewohnern des Mittelrheins und ihrer Freude an deftigen leiblichen Genüssen geht ein Wort um, das einem in der Gegend zwischen Koblenz und der Loreley einst bekannten Seelenhirten zugeschrieben wurde. Er apostrophierte seine Bauern: „Ich weiß, was Ihr wollt: kurze Messen, lange Würste und große Schoppen!" Nicht, daß man hier besonders anspruchsvoll wäre, nein im Gegenteil, die als begehrenswert geltenden Genüsse sind einfacher Art. Auch die Leib- und Magengerichte des Mittelrheins sind fast durchweg derbe Hausmannskost.



„Hedelichpannekooche"

Dieses Wort findet sich in keinem Wörterbuch und in keinem Lexikon. Es soll daher gleich verraten werden, daß „Hedelichpannekooche" Pfannkuchen aus Buchweizenmehl sind. Es handelt sich hierbei um das Leibgericht der Eifelbauern, um ein treu bewahrtes Erbe aus Vätertagen, aber: Warum „Hedelichpannekooche"?

Der Buchweizen, auch Heidekorn genannt, gehört schon seit langer Zeit zu den Pflanzen des mancherorts kargen Eifelbodens. Bekanntlich ist er eine Pflanze, mit deren Hilfe der Mensch selbst sandigen Äckern und Heideflächen noch einen Ertrag abzuringen vermag, vielleicht, daß daher auch der Name „Heidekorn" kommt. Daraus aber hat sich bei der Eifelbevölkerung die mundartliche Bezeichnung „Hedelich" entwickelt. Der Name „Heidekorn" wird aber auch noch auf einen anderen Ursprung zurückgeführt: da der Buchweizen wahrscheinlich aus Mittelasien nach Europa gekommen ist, erzählt man sich in der Eifel, die Pflanze sei durch die alten Ritter aus den Heidenländern mitgebracht worden.

Der Buchweizen ist für den Eifelbauern schon immer ein wertvolles Nahrungsmittel gewesen. Bei Getreidemißernten und Kartoffelknappheit half er mancher Familie über böse, bittere Hungertage hinweg. Und so ist der Eifelbauer seinem Hedelichpannekooche treu geblieben bis auf den heutigen Tag. Seine Zubereitung ist recht einfach: Der Mehlteig wird mit Milch und etwas Salz angerührt und dann, aus Sparsamkeitsgründen, meistens in Rüböl aus eigener Wirtschaft gebacken. (Wer sich nicht einzuschränken braucht, backt ihn in feinem Tafelöl oder Schmalz.) Ein kleiner Zusatz von Hefe oder Backpulver sorgt für eine Auflockerung der Teigmasse. Um auch diese Unkosten zu ersparen, verwendet das ärmere Hausmütterchen Käsewasser; denn dieses Wasser macht den Teig ebenso locker. Doch den allerlockersten Kuchen erhält man, wenn man bei seiner Zubereitung Sauerwasser verwendet. Viele Eifeldörfer haben bekanntlich ihre sauren Mineralquellen. Oft muß die Jugend mit Flaschen und Krügen weite Wege zurücklegen, bevor die Mutter darangeht, Hedelichpannekooche zu backen. Man ißt diesen Pfannkuchen gern mit Obstkraut (Marmelade) oder Rübenkraut bestrichen. Auch kalt wird er häufig genossen.

„Kirmesfladen"

Die Kirmes ist das größte Fest in der Eifel. Jung und alt freut sich schon wochenlang vorher darauf. Alle Verwandten und näheren Bekannten werden eingeladen. Der Besuch wird nicht nur aufs allerbeste bewirtet, er bekommt noch obendrein für die zu Hause gebliebenen Familienangehörigen beim Abschiednehmen ein Paketchen „Fladen" mit. Daher ist es nicht verwunderlich, wenn in Familien, wo noch in althergebrachter Weise Kirmes gefeiert wird, 25 kg Mehl und oft auch mehr verbacken wird.

Schon am Donnerstag vor der Kirmes beginnt die Bäuerin mit dem Backen. Zunächst kommen die Kränze und Wecken an die Reihe. Freitag ist dann der Hauptbacktag: die Fladen werden fertiggemacht. Das sind Hefeteigböden, die vor dem Backen mit Streuseln, Grieß- oder Reisbrei, Äpfeln, Pflaumen, Kirschen oder mit Kompott von getrockneten Birnen belegt werden.

Im übrigen ist der Eifelbewohner ein ausgesprochener Feinschmecker. Das beweist die

„Kalte Schnittlauchtunke"

Das Rezept: Man kocht 1/8 l Milch. Inzwischen wird ein gehäufter Eßlöffel Mehl mit Wasser glattgerührt und in die kochende Milch getan. Das Ganze läßt man aufkochen und stellt es dann kalt. Darauf zerlegt man ein bis zwei hartgekochte Eier. Das Dotter wird in einer Schüssel mit Tafelöl zu einem Brei verrührt. Das Eiweiß hackt man klein und fügt es dem Dotter zu. Dann setzt man Mehlbrei hinzu und einen Tassenteller voll kleingeschnittenem Schnittlauch. Das Ganze wird mit Salz, Pfeffer und Essig abgeschmeckt. Diese Schnittlauchtunke schmeckt gut zu gekochtem Rindfleisch und zu hartgekochten Eiern.

Auch der

„Scharfe Käse"

ist ein typischer Leckerbissen der Eifel. Man stellt ihn her, indem 2 kg gut ausgepreßter Quark gerieben und dann in einem Steintopf zum Gären gebracht wird. Die Gärzeit richtet sich nach der Witterung. Täglich muß der Quark gerührt werden, damit er gleichmäßig gärt. Ist die Gärung vorbei, so

läßt man ein Stück Butter in einem Topf zergehen und tut den Käse hinzu. Von Mehl, zwei Eiern und Milch wird ein dünner Teig angerührt, den man zu dem Käse gießt. Dann läßt man alles unter ständigem Rühren aufkochen. Ein Teelöffel voll Kümmel darf nicht vergessen werden. Man füllt den Käse in Schüsseln, läßt ihn erkalten und bringt ihn zu Tisch. Er schmeckt großartig.

„Krobbekuche"

ein Gericht, das trotz seiner einfachen Zubereitung sehr wohlschmeckend und bekömmlich ist:
Rohe Kartoffeln werden gerieben und in einer Kasserolle mit viel Speck und Zwiebeln im Backofen vier bis fünf Stunden gebacken. Wenn der Kuchen fertig ist, muß er eine Höhe von 6–8 cm haben.
Dazu wird dann „e Viertelche" getrunken, aber das muß schon ein Wein sein, vor dem man „die Kappe abnehmen kann", keiner, „den man einem Esel ins Ohr schüttet". Daß jeder

während der Lese den nicht ganz ungefährlichen „Federweißen", den noch nicht ausgegorenen jungen Wein, genießt, ist Mannespflicht. Zur Pflaumenzeit gibt es in jedem Hause den beliebten „Quetschekuche", in gewaltigen Dimensionen auf Blechen von 1,20 x 0,60 m gebacken, und am Neujahrstage kommt in den meisten Familien weißer „Kaps", Kohl, auf den Tisch. Ein alter Aberglaube besagt nämlich, daß man dann das ganze Jahr hindurch Geld im Hause habe.

„Scholes mit Rettich"

Dieses gut bekömmliche Gericht wird wie folgt zubereitet: Rohe Kartoffeln werden gerieben und dann mit aufgeweichten Semmeln, in Würfel geschnittenem rohen Rindertalg, geriebener Zwiebel und einigen Eiern gemischt. In einer Kasserolle oder in einer Bratpfanne wird reichlich Öl siedend heiß gemacht, dann gibt man die Masse hinein, läßt sie im heißen Backofen braten, bis unten eine feste Kruste ist, dann wird gewendet und die andere Seite ebenso knusprig gebacken. Diesen duftenden Braten gibt man mit geriebenem Rettich, der mit Salz, Pfeffer, Essig und saurer Sahne angerichtet ist, zu Tisch. Damit das Ganze wirklich vollendet mundet, bedarf es als Tischgetränk einer Flasche „Viez" (Apfelwein) oder Moselwein, herber Eifelluft und Moselsonnenschein.

„Moselfisch und Viez in Trier"

Als bauliche Zeugen der römischen Herrschaft bewundern wir die Porta nigra, die Kaiserthermen und die Basilika. Aber auch mit Spezialitäten von Küche und Keller vermag Trier aufzuwarten. So trinkt man hier den „Viez", einen vorzüglichen und weithin bekannten Apfelwein. An den Freitagabenden wird außerdem in allen Moselfisch- und Viezwirtschaften der „Moselfisch" aufgetischt. Zu diesem althergebrachten Gericht werden hauptsächlich die sämtlich in der Mosel vorkommenden Fischarten: Rotaugen, Minnen, Barben und Barsche zugerichtet.

Die Beliebtheit des „Viez" zeigt, daß man selbst in ausgesprochenen Weingegenden keineswegs immer nur Wein trinkt. Meistens gibt es daneben auch leichtere Getränke, die als Haustrunk genossen werden. Im Mosellande nimmt man dafür den

„Fluppes"

Heiß brennt die Sonne auf die Moselberge und vervielfacht wirft das Schiefergestein die Glut zurück. Seit dem Morgengrauen bereits dauert die harte Arbeit in den Weinbergen an. Ächzend und schwitzend schleppen die Männer auf ihren Rücken die Rebspritzen mit der Spritzbrühe den steilen Hang hinauf.

Bei dieser Hitze leert sich der kleine Steinkrug schnell, den jeder Winzer mitgebracht hat. Der Krug ist nicht mit Wein gefüllt, sondern mit dem Haustrunk, dem „Fluppes" oder „Bubbel". Wein trinken die Winzer an der Mosel nur selten. Er ist ihnen zu kostbar, denn er muß ihnen das Geld für die notwendigen Lebensbedürfnisse einbringen.

Wenn im Herbst der Wein gekeltert wird, mischt man den Traubenrest, den Trester, mit Wasser und keltert ihn. Unter Beifügung von Zucker wird dieser Trank genau wie Wein behandelt. In den kühlen Kellern lagert neben den mächtigen Stückfässern, die angefüllt sind mit edlem, naturreinem Wein, ein kleines, unscheinbares Faß. Zu ihm tritt vor jeder Mahlzeit der Winzer und füllt sich sein Krüglein.

Dieser Haustrunk darf selbstverständlich nicht verkauft oder mit Wein vermischt werden. Will man ihn kosten, so muß man selbst in das schöne Moselland ziehen. Gern wird ein freundlicher Winzer bei einem einfachen Imbiß ein Glas Fluppes reichen. Nachher muß man aber auch seinen Stolz, die Frucht seiner harten, mühseligen Arbeit versuchen, den goldschimmernden Moselwein.

„Kartoffelwurst in Birkenfeld"

Birkenfeld, die Residenzstadt des ehemaligen Oldenburgischen Landesteils gleichen Namens, ist bereits seit 600 Jahren Stadt und hat nicht immer gute Zeiten erlebt. Gerade in einer solchen schlechten Zeit, bei Krieg und fremder Besatzung, scheint die Kartoffelwurst aufgekommen zu sein. Die Großeltern und Urgroßeltern haben das Rezept schon von ihren Ahnen überliefert bekommen. Früher wurde Kartoffelwurst meistens gemacht, wenn die Bauern auf ihren Höfen im Winter ans Schweineschlachten gingen. Mundartlich „Birkefeller Krombierewurscht" genannt, wird sie nach folgendem Rezept hergestellt:
Ein Drittel abgekochtes Schweinefleisch und zwei Drittel rohe, geschnittene Kartoffeln werden durch die Hackmaschine getrieben, in einer Schüssel gemischt und mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Bohnenkraut (Hahnenkrätchen) nach Belieben gewürzt. Dies Gemenge wird dann in Därme gefüllt und in einem Kessel mit heißem Wasser gekocht.
Auf diese Weise konnte der Bauersmann seinen Wurstbestand für wenig Geld wesentlich vergrößern. Diese Wurst, in früheren Zeiten aus Sparsamkeitsgründen hergestellt, kann heute wirklich als Leibgericht betrachtet werden. Besonders die Gastwirte und Metzgereien haben sich die Beliebtheit der „Krombierewurscht" zu eigen gemacht. Häufig findet man in der Freitagsausgabe der Zeitung die Notiz: „Morgen ab 4 Uhr Kartoffelwurst"!

„Saure Kabbes un Erwes"

ist das bäuerliche Leibgericht des Hunsrücks. Wer zu einer Hochzeit, Kindtaufe oder Kirmes bei einem Hunsrückbauern zu Tische sitzt, der findet es bestimmt überall: Sauerkraut und Erbsen — mit einem Stück von der Sau, wie der Hausvater händereibend hinzusetzt. Und es ist wirklich ein schmackhaftes

Essen für kräftige, gesunde Menschen. Das Schweinefleisch wird zuerst halbgar gekocht, weich muß es dann im Sauerkraut werden, dem man einen Schuß Wein zugesetzt hat. Als Tüpfelchen auf dem i wird dazu Meerrettich gereicht, für Kenner zubereitet: abgekocht, mit einer Mehlsoße verrührt und mit einem Ei abgezogen. Das sieht dann aus wie Pudding, und es geschieht immer wieder, daß der Gast erstaunt um sich blickt, aber Meerrettich, und zwar in dieser Zubereitung, gehört nun einmal dazu, und er schmeckt genau so köstlich wie das im Sauerkraut gekochte Fleisch, das ein wenig von dem herben Aroma des sauren Kabbes angenommen hat. „Su saat wie kalte Erwes" (so satt wie kalte Erbsen) ist eine geläufige Redensart auf dem westlichen Hunsrück, die auf eben dies Gericht anspielt, das heute noch am Kirmestage allerorts gegessen wird. Kirmes weiß der Hunsrückbauer ganz besonders zu feiern, selbst wenn sie mitten in die Ernte fällt. Die dem Kirmessonntag voraufgehende Woche steht ganz unter dem Zeichen dieses großen Dorffestes. Die alten Fachwerkhäuser werden neu angestrichen, die Stuben geölt, das Haus vom Speicher bis zum Keller um- und ausgekehrt. Es wird Rind- und Schweinefleisch eingekauft, Kisten mit Flaschenbier werden herangeschafft und guter Trinkwein von der nahen Mosel besorgt. Am Freitagabend schon nimmt die Hausfrau Sauerkraut aus der steinbeschwerten Tonne im Keller, und am Samstag werden Erbsen gekocht und nachher geseiht oder durchgeschlagen und mit einer Fettsoße übergossen. Am Kirmessonntag stehen dann die Schüsseln mit dem verlockenden gelben Erbsenbrei der Reihe nach auf den festlich gedeckten Tischen und bilden mit dem Sauerkraut und Schweinespeck das Fest- und Leibgericht der meisten Gäste.

Der Hunsrück kann sich einer Spezialität rühmen, die in diese abgeschlossene Gegend aus fernen Zonen gekommen ist, das ist der

„Spießbraten"

Mancherorts in Deutschland wird Fleisch am Spieß gebraten und als Leckerbissen verzehrt. Der „Schbeßbroore" (Spießbraten) ist aber eine Besonderheit der Gegend um I d a r an der Nahe, das in der weiten Welt als Mittelpunkt der Edelsteinindustrie bestens bekannt ist. Idarer, die auf der Suche nach Rohsteinen die weiten Flächen Südamerikas durchstreiften, sollen die Sitte des Spießbratens von dort in die alte

Heimat gebracht haben. Hier hat sie sich derart eingebürgert, daß sie heute als Volksbrauch angesehen wird. Jedes Gasthaus des Idarbannes hat in Hof oder Garten eine „Spießbratenmaschine" stehen. Doch geht beim Spießbratenessen im Wirtshaus ein gut Teil der Poesie dieses Gerichts verloren. Der rechte Spießbraten muß in Gottes freier Natur zubereitet und verzehrt werden, und jeder, der mitessen will, muß bei der Zubereitung tüchtig mithelfen.

Der Metzger liefert das notwendige Fleisch, gutes Rindfleisch, am besten von der „Hochripp", schon etwas abgehangen. Man rechnet auf den Kopf etwa ein Pfund. Am Abend wird das Fleisch in den „Solber" gelegt, d. h. in Zwiebelschnitten, Salz und Pfeffer. Am andern Tage begibt sich die Gesellschaft — denn ein Spießbraten ist Angelegenheit einer frohen Gemeinschaft — etwa in den Garten vor der Stadt. In unserer Zeit des Autos fährt man auch gern zur Jagdhütte oder zu einer schönen Lagerstätte am Wald.

Jeder hat sein Teil zu tragen: Die Schüssel mit den Braten, jeder zwei bis vier Pfund schwer, den Korb mit dem Flaschenbier, dem einzigen Getränk, das zum Spießbraten wirklich mundet; den Korb mit Brot und Salat; den Korb mit Eßgeschirr; den Korb mit gut trockenen Buchenholzscheiten (anderes Holz beeinträchtigt leicht den Geschmack des Bratens). Jeder hat nun sein Teil zum Gelingen beizutragen, was die Stimmung hebt und den Appetit reizt. Einer bewacht das Bier, das im nahen Bach kühlgestellt ist. Ein anderer setzt aus Steinen eine Feuerstelle zusammen und bringt das Feuer in Gang. Wieder einer schneidet im nahen Walde Stöcke mit einer Astgabel oben und schlägt sie rund um das Feuer in den Boden, so daß sie knapp $^3/_4$ m herausragen. Noch einer schneidet $1^1/_2$ m lange Stöcke, spitzt sie an einem Ende zu und kohlt die Spitzen leicht an. Auf diese Stecken werden die Braten gesteckt und über die Astgabeln gelegt (die Kenner bringen sich allerdings eiserne Bratspieße mit). Wenn das Holzfeuer mit ruhiger Flamme brennt, kann die heilige Handlung beginnen. Zuerst muß die Flamme recht hochschlagen, damit das Fleisch eine Kruste bildet und so seinen Saft in sich behält. Später brät man bei niedrigem Feuer weiter, wobei der Braten am Spieß gedreht wird, so daß er von allen Seiten schön knusprig wird. Das Feuer darf nicht rauchen, weil Rauch dem Geschmack des Bratens nicht zuträglich ist. Das Braten ist Ehrensache der

Männer; die Frauen haben bei diesem Leibgericht nur das Eßgeschirr zu betreuen und allenfalls den Salat anzurichten. Nach etwa einer Stunde beginnen die Garproben: Man schneidet Stückchen vom Braten ab und versucht sie; man sticht mit der Gabel hinein. Zieht sich die Gabel leicht und blank heraus, so ist das Fleisch durchgebraten. Alsdann versammelt sich die Gesellschaft zum Essen. Zu dem saftigen Braten wird Brot gegessen und als Zuspeise etwas Salat. Den Durst stillt das Flaschenbier. Ebenso wichtig wie gutes Fleisch und kunstverständiges Braten ist aber zum Gelingen schönes Wetter und vor allem frohe Stimmung der Teilnehmer!

Es wurde uns die Freude zuteil, aus Brasilien zwei Zuschriften zu erhalten, die uns das Originalgericht verraten, von dem der Hunsrücker Spießbraten stammt. Wir müssen uns darauf beschränken, die eine (aus dem Staate Rio Grande do Sul) wiederzugeben. In seiner Heimat heißt das Gericht

„Churrasco"

Es hat sich auch bei deutschen Auswanderern schnell eingebürgert, und es gibt kaum einen, der es nicht schätzte. Doch darf es, wie alle Leibgerichte, nicht bei jeder Gelegenheit, sondern nur zu besonderen Anlässen gegessen werden. Seine Zubereitung ist ganz einfach. Unter Bäumen, im Schatten, verdeckt, versteckt, hebt man eine längliche Grube aus, legt Feuer hinein und schichtet Holz, bis die Grube keins mehr fassen will. Denn gebraten darf der Churrasco nur auf Holzkohlen werden; und je mehr Kohlen da sind, desto besser gerät er. Während das Holz zu Kohlen verglüht, werden die Spieße zurechtgeschnitten, auf die das Fleisch (Rinds-Rippen!) aufgesteckt wird. Ist das Holz in der Grube endlich zu Kohle verbrannt, stößt man an der einen Schmalseite zwei Astgabeln in die Erde und legt eine Stange quer darüber. Die Spieße, auf denen die Rippen stecken, kommen mit dem einen Ende auf die Stange, indes das andere diesseits der Grube in die Erde gerammt wird, damit sie einen Halt haben und sich nicht um sich selber drehen. Und dann mögen die Rippen brutzeln!

Ist die untere Hälfte angebräunt, dreht man die Spieße um und tut nun etwas, was die meisten nicht tun und wissen: Man besprengt das Fleisch mit Zitronensaft, der mit Salz, Pfeffer und etwas Essig angesetzt ist. Das gibt ein weiches, zartes Fleisch und hinterläßt beim Schmaus einen feinen Nachgeschmack.

Die Spieße müssen immer und immer wieder gewendet werden, damit das Fleisch, hoch über der Glut, gleichmäßig langsam brät. Und immer wieder wird es mit Zitronensaft betupft, nun aber nur in ganz geringen Mengen. Die Hauptsache ist jetzt, auf das Fleisch zu achten, damit es nicht verkohlt; tut man das, hat man alles getan, was noch nötig ist, denn das übrige besorgt die Glut schon allein!

Nun aber zum Essen! Da gibt es Leute, die schleppen Tische und Stühle und Bänke herbei, bringen Messer mit und Gabeln, haben Wein und Bier. Nein, nichts davon! Man schneide sich eine Rippe ab, wälze sie ein wenig in trocknem Farin (Mandiokmehl), nehme sich einen Teller mit vielleicht etwas Zwiebel- oder Gurkensalat, setze sich auf einen Rasen und verzehre sie aus der Hand. Nur so ist's richtig.

Und erst wenn man satt ist, trinke man. Aber keinen Wein

und kein Bier; nein: „Chimarao" muß man trinken, richtigen brasilianischen „Chimarao". Das ist Mate, ein grünlicher Tee, der durch ein Silberröhrchen aus einer Prunke, einem kleinen Kürbis, getrunken wird. Chimarao löscht den Durst ebenso gut, gibt keinen Rausch, ist ganau so primitiv wie der Churrasco und paßt darum dazu.

Aus Eupen-Malmedy berichtet man uns von einem alten Brauch, der

„Cûh'née"

genannt wird. Ausgesprochen wird dieses sonderbar anmutende Wort: „Kühsneh", und von alters her geht den Menschen in Eupen-Malmedy das Herz beim Klange dieses Wortes auf.

Jeder Gartenbesitzer, jede Familie, jeder Verein, gleich welcher Art, feiert seine „Cuh'née". Nachbarn, Freunde und Familien- oder Vereinsmitglieder nehmen an diesem Fest teil, das am frühen Abend beginnt und bis spät in die Nacht hinein dauert. Früh am Nachmittage wird im Garten oder auf einer abgeernteten Wiese ein großes Holzfeuer entzündet und ständig mit dürrem Holz und Reisig genährt. Nach einigen Stunden muß das Feuer eine Unterlage von einer dicken Schicht glühender Holzkohlen haben. Das ist der Augenblick, wo die Kartoffeln, so wie sie aus der Erde kommen, also ungewaschen, in die Glut gelegt werden. Dort bleiben sie so lange, bis sie durch und durch gar und mit einer schwarzbraunen Kruste umgeben sind. Inzwischen ist der „Tisch" gedeckt worden, d. h. auf einer Unterlage aus einigen Kisten und Brettern werden kleine Schüsseln mit frischer Butter aufgestellt, daneben Behälter mit einem Gemisch von Salz und Pfeffer. Weiter muß sich auf dem Tisch eine große Schüssel fein und viereckig geschnittener Zwiebeln vorfinden und schließlich die Hauptsache: viele Heringe, die keine andere Vorbereitung durchgemacht haben, als daß sie aus dem Faß genommen, gereinigt und ausgenommen wurden.

Nun nimmt man die heißen Kartoffeln aus der Glut, stellt sie auf den improvisierten Tisch, und das Schmausen beginnt. Messer und Gabel sind verpönt; und bei einer echten „Cuh'née" gibt es an deren Stelle Holzspachteln, die der Feuermacher im Laufe des Nachmittags messerförmig zugeschnitten hat. Jeder Teilnehmer bricht seine Kartoffel in der Mitte durch und füllt die Öffnung mit Butter, kleingehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz aus, und dann wird zugebissen. Wehe dem, der etwa die

schwarze Kruste abkratzt, er ist als Fremdling erkannt und setzt sich dem allgemeinen Gelächter aus. Die so hergerichteten Kartoffeln sind die Hauptsache bei der „Cuh'née"; es gibt Weltmeister im derartigen Essen, die es bis auf 30 und mehr dicke Kartoffeln brachten. Ihr Ruhm hat sich bis auf den heutigen Tag erhalten und wird noch lange nachklingen. Die Heringe sind eigentlich eine Zutat, jedoch unter drei Stück tut es ein richtiger Cuh'née-Teilnehmer nicht.

Als Getränk gibt es Kornbranntwein, der nach alter Sitte aus einem einzigen Glase getrunken wird, das infolgedessen nicht zur Ruhe kommt und ständig und immer schneller die Runde macht.

Zu einer richtigen „Cuh'née" gehört auch Musik, von der Handharmonika bei kleineren Veranstaltungen bis zur großen Vereinskapelle. Und es gibt eigens dazu bestimmte Lieder und Melodien, deren Dichter und Komponist niemand mehr kennt, die sich aber durch Generationen erhalten haben.

Die Zeit der „Cuh'nées" beginnt mit der Kartoffelernte und dauert bis in den Winter hinein. Ein echter Malmedyer macht wenigstens fünf bis sechs dieser Kartoffelessen mit. Obwohl das Fest in den meisten Fällen noch in der alten ursprünglichen Weise gefeiert wird, beginnt die moderne Zeit auch hier fälschend einzugreifen. Heute gibt es schon „Cuh'nées", die in Sälen stattfinden, wobei die Kartoffeln im Backofen eines Bäckers gar gebacken werden, wobei es Messer und Gabel gibt und jeder ein eigenes Glas vor sich hat.

Der alte Malmedyer aber wendet sich verächtlich von dieser Modernisierung seiner uralten Bräuche ab, die die Jungen einführen wollen. Er macht sich sein Feuer in seinem Garten an, starrt melancholisch in die Glut und denkt vergangener Zeiten.

Aus Luxemburg sollen hier einige Leibgerichte folgen, die im Zusammenhang stehen mit dem Schlachtfest. Als erstes sind hierbei die allerorts beliebten

„Treipen"

zu nennen (vom französischen „tripe", Eingeweide). Treipen bereitet man folgendermaßen zu: Schweinsdärme werden gut gereinigt, gewässert und dann schön prall gefüllt mit einem Gemisch, das aus frischem Blut besteht, gekochtem Krauskohl, feingehackten Lungen- und Leberteilen, aus Speck- und Schwartenstückchen nebst Bohnenkraut (auch Thymian), Porree

und Küchengewürzen. Die so zubereiteten Treipen werden gekocht und nach Abkühlung in der Pfanne geschmort. Zu Weihnachten darf dieses Leibgericht auf keinem Tisch fehlen. Wenn die Kirchgänger aus der Mette kommen, werden überall knusprig gebackene Treipen mit kräftigem Bauernbrot gereicht. Die Treipen können auch kalt aufs Brot gestrichen oder zur Herstellung von schmackhaften Suppen verwendet werden, denen man geröstete Brotwürfel beigibt.

Ein weiteres, spezielles, bodenständiges Schlachtgericht ist auch das sogenannte

„Gehäck" (Gehacktes)

Lunge, Herz, Luft- und Speiseröhre des geschlachteten Schweines werden mit Suppenkräutern gar gekocht und alsdann fein gehackt. Nun röstet man in einem Eisentopf Speckwürfelchen mit Zwiebeln und verrührt sie mit Mehl und Butter zu einer sämigen Soße. Die „Gehäck"-Brühe, ein Schuß Essig und eine Prise Zucker werden zugesetzt, dann tut man einige Dörrpflaumen hinein und läßt das Ganze so lange kochen, bis das Dörrobst weich geworden ist. Die kastanienbraune „Gehäcksuppe" mundet vorzüglich und ist bei groß und klein beliebt. Schließlich muß hier noch

„Jud"

genannt werden, „Jud mit Gartenbohnen". Auch dies ist ein ausgesprochen Luxemburger Nationalgericht. Unter „Jud" versteht der Luxemburger gepökelte und geräucherte Halsstücke vom Schwein. Diese delikaten Fleischstücke werden zur Sommerszeit gekocht und dann warm oder kalt mit frischen Gartenbohnen („dicken" Bohnen, auch Putt-, Patsch- oder Saubohnen genannt) genossen. Die Bohnen werden mit dem Bohnenkraut als wesentlichste Gewürzbeigabe gekocht, abgegossen und darauf mit einer Einbrennsoße serviert. Kommen noch neue Kartoffeln hinzu, so ist die meistbegehrte Leckerspeise der Sommerfrischler fertig.

Saubohnen - ganz groß

Wer sich noch nicht zur sogenannten „Saubohnenzeit" im Luxemburger Ländchen einen ordentlichen „Komp" (Schüssel) Saubohnen vorsetzen ließ, kann unmöglich behaupten, daß er

das Land und seine Bewohner kenne. Saubohnen sind schlechthin die Nationalspeise der Luxemburger. Zubereitet werden sie folgendermaßen: Die Bohnen in kochendem Wasser mit einer Messerspitze Natron 3/4 bis 1 Stunde garkochen. Salz gibt man erst 1/4 Stunde vor dem Garwerden dazu. Auf ein Sieb zum Abtropfen schütten, fünf bis sechs Eßlöffel Mehl in drei Eßlöffel Butter gut braun schwitzen lassen, 1 bis 1 1/2 l Schinkenbrühe dazugießen, ferner 1/4 l Weißwein, unter fleißigem Rühren aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem kleinen Strauß Bohnenkraut abschmecken. In diese Brühe werden die abgekochten Bohnen gegeben. Das Ganze zusammen nochmals 1/2 bis 3/4 Stunde durchkochen lassen. Bestreut mit Petersilie und mit gekochtem, warmem Schinken servieren.

Oeslinger Schinken

Im Norden des Luxemburger Ländchens, rings von den Ardennen umschlossen, liegt Wiltz, der Hauptort des Oeslings. Seine Spezialität ist: Oeslinger Schinken mit Sauerkraut. Selbstverständlich gehören Kartoffeln, Schwarzbrot und ein kräftiger

Humpen Bier dazu. Dem Fremden schmeckt das Gericht ganz besonders, denn das würzige Aroma dieser Speise ist ihm völlig unbekannt. Der Schinken wird ungefähr ein Jahr lang mit Buchenholz und Sägemehl, auch Heidekraut, Ginster, Wacholder und Lohholz geräuchert. Dann wird er eine Nacht über eingeweicht und tags darauf 2—3 Stunden bei langsamem Feuer gekocht. Die Brühe besteht aus Lauch, Zwiebeln, Möhren, Lorbeerblättern und Mohrköpfchen. Der Schinken ist stark gesalzen und mit dicker Fettschicht umgeben; daher wird er auch in blattdünne Scheiben geschnitten und reichlich mit Petersilie garniert. Das Sauerkraut dagegen ist stark gepfeffert und gespickt mit Wacholderbeeren. Dieses Gericht, auf echt Oeslinger Art zubereitet, darf der genußfrohe Fremdling aber keinesfalls in einem der großen, eleganten Hotels essen, er muß dazu vielmehr in eine Ardenner Dorfschenke gehen.
Ein sehr leckerhaftes Feinschmeckergericht sind

Krebse nach Luxemburger Art

Man läßt etwa 2 Dutzend gutgewaschene Krebse, denen vorher der Darm ausgezogen wurde, in einer Kasserolle mit folgenden Einlagen anschwitzen:
50 g feingehackter Lauch, 50 g Sellerie, 50 g Schalotten, etwas Estragonblätter und Kerbel. Nachdem Salz und Pfeffer hinzugegeben wurden, deckt man die Krebse zu, bis sie schön rot geworden sind. Dann wird ein Glas Kognak darübergegossen und angezündet. Nun werden die Krebse mit 1/4 l gutem Riesling aufgesetzt und etwa 8—10 Minuten zugedeckt gekocht. Sie kommen dann in eine Servierschüssel, die Soße läßt man zur Hälfte einkochen, und zum Schluß werden etwa 100 g frische Butter hineingeschlagen. Gut abgeschmeckt serviert man die Krebse recht heiß.

An der Saar ist auch der Industriearbeiter in besonderem Maße bodenständig geblieben — er besitzt gewöhnlich eine kleine Landstelle, die ihm einen erheblichen Teil seiner Mahlzeiten liefert. Vor allem: Kartoffeln, die denn auch die vielseitigste Verwendung finden. Die

„Grumbeer"

die „Grundbirne", ist die große Liebe der Saarpfälzer, die man deshalb auch „Grumbeerebäuch" nennt. Allerdings versteht man im Saarland auch aus den Erdäpfeln etwas zu machen, und die Hausfrauen kennen Kartoffelgerichte, die einmalig sind, wie zum Beispiel: Grumbeereworscht, Bäckes, Blechgrumbeere, ausgescheppte Kleeß, Grumbeerekichelcher, Herzdricker, Schneebällcher — und vieles andere mehr. „Grumbeereworscht" gibt es, wenn im Spätherbst oder Winter geschlachtet wird. Das Rezept ist ganz ähnlich wie bei jenem Hunsrücker Gericht, das wir bereits nannten. Angerichtet mit gedörrtem Obst, den sogenannten „Schnitz", erfreut das Gericht auch verwöhnte Gaumen.

Mehr und mehr verschwindet eine ausgesprochene Westpfälzer Kartoffelspeise, die sogenannten „Blechgrumbeeren". In Würfel geschnittene, rohe Kartoffeln werden zu einem kleinen Berg auf einem gewöhnlichen Kuchenblech aufgeschüttet und oben reichlich mit geräucherten Speckstücken gespickt. Das Blech wird dann in den Back- oder Bratofen gestellt und unter Feuer gesetzt. Der schmelzende Speck badet die Kartoffeln langsam in Fett; sie erhalten eine knusprige Kruste und einen besonderen Wohlgeschmack. Wenn man dann noch gedämpfte Äpfel — auf dieselbe Art zubereitet, nur daß hier Butter den Speck ersetzen muß — dazu ißt, dann ist wieder eine kleine bodenständige Gaumenharmonie fertig.

Noch wären „Herzdricker" und „Schneebällcher" zu erwähnen. Herzdricker sind Klöße aus rohen, Schneebällcher solche aus geriebenen und gekochten Kartoffeln. (Wie schön und anschaulich die volkstümlichen Namen!) Herzdricker: wahrscheinlich legen sie sich leicht etwas „quer" im Magen. Schneebällcher: von der auffallend weißen Farbe, die von den bereits gekochten Kartoffeln herrührt. Herzdricker und Schneebällcher werden mit Mehl fertiggemacht, gesalzen und in Wasser gekocht. Meist werden sie mit heißer Butter übergossen auf den Tisch gebracht.

Ein anderes ungemein beliebtes Gericht sind

Bettelmannskartoffeln

serviert mit Kopf- oder Endiviensalat und „Treipen", wie der Saarpfälzer die Sülze nennt, da werden „Taimer" (Teller) voll gegessen, „daß die Katz' nicht mehr den Magen fortschleppen kann".

Bettelmannskartoffeln sind eine einfach zu bereitende Mahlzeit: Zwei Löffel Mehl werden mit Fett angebräunt, dann gießt man drei Tassen Wasser auf. Wenn diese Tunke kocht, kommen Kartoffeln, in kleine Würfel geschnitten, hinein. Gewürzt wird mit Pfeffer, Salz und ein oder zwei Lorbeerblättern. Letztere sind indessen nicht unbedingt erforderlich. Es richtet sich nach dem Geschmack, ob man sie zusetzen will oder nicht. Die Kartoffeln läßt man so lange kochen, bis sie eine breiige Masse bilden, dann werden sie serviert. Ganz ähnlich ist eine zweite Art der Bettelmannskartoffeln, die man „Eingedämpfte" nennt. Zum Unterschied wird dabei statt des Mehls eine dicke Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten, angebräunt. Ebenso werden auch die Kartoffeln in lange schmale Streifen geschnitten.

Saarbrücker „Knebbcher"-Pastete

Diese Pastete ist zwar sehr wohlschmeckend, aber weder einfach zuzubereiten noch billig und wird deshalb nur bei besonderen Gelegenheiten, häufig an Silvester, aufgetischt. („Knebbcher" sind kleine Klöße.)

Man benötigt 625 g Mehl, 30 g Hefe, 250 g Butter oder Margarine, Salz, drei Eier, eine Tasse Rahm und etwas Rum. Indem man die Butter schaumig rührt, wird aus den vorstehend angegebenen Ingredienzien ein fester Teig hergestellt, der dann bis zum nächsten Tag kühl stehen muß. Schon vorher hat man Schweinekamm in kleine Würfel geschnitten, mit Pastetengewürz und Salz bestreut und mit 1/4 l Wein übergossen; das Fleisch bleibt drei Tage stehen. Vor Herrichtung der Pastete wird es leicht angebraten. Nachdem die Form mit Teig ausgelegt worden ist, gibt man frische Speckscheiben, viel kleingeschnittene Zwiebeln und das Fleisch darauf. Dazwischen werden kleine Klößchen aus halb Schweine- halb Rindfleisch gelegt, wieder Zwiebeln und Speckscheiben darüber, und nachdem man alles mit Teig bedeckt hat, wird die Form eineinhalb Stunden lang gebacken. Der Geschmack der Pastete wird sehr gehoben,

wenn man den restlichen Wein hinzugibt. Will man dies tun, so muß vorher die untere Teigplatte dick mit Weckmehl bestreut werden.
Statt des hier beschriebenen Pastetenteiges kann man auch Quarkblätterteig verwenden. 250 g Mehl, 250 g Quark, 200 g Butter oder Margarine und etwas Backpulver werden rasch zu einem glatten Teig vermischt. Die möglichst kalte Butter wird dabei in kleine Stückchen zerpflückt. Auch dieser Teig muß einen Tag kühl stehen, dann wird er dünn ausgerollt. Man verwendet ihn dann genau wie Pastetenteig.

Spanferkel

„Spanferkel haben goldene Schwänz" heißt es im Volksmund des Saarlandes. Und das trifft auch zu. Spanferkel kommen daher als Essen wohl nur für eine größere Gesellschaft in Frage. Zur „Kirb" (Kirmes) findet man in Saarbrücken und Umgebung Spanferkel nicht selten auf dem Speisezettel der Wirtschaften. Das vorbereitete Spanferkel wird innen mit Salz eingerieben und dann wie folgt gefüllt: Man dämpft eine große Zwiebel in etwas Speckfett, gibt die entsprechende Menge Pellkartoffeln, in Scheiben geschnitten, dazu und ferner fast weichgekochten Schweinebauch (500 g), ganz kleinwürflig geschnitten. Die Brühe davon wird zu den Kartoffeln gegossen und man läßt diese nun zugedeckt durchdämpfen. Nachdem sie dann feingestampft worden sind, werden die Fleischwürfel dazugegeben, ferner Herz, Leber und die vorher abgekochte Lunge des Spanferkels, alles fein gehackt. Das Ganze wird noch mit Salz und Majoran abgeschmeckt und in das Spanferkel eingefüllt. Man legt es nun in eine mit etwas Wasser versehene Bratpfanne und läßt es im Backofen braun und knusprig braten. Es wird nicht begossen, sondern mit Speck oder Öl bestrichen und hin und wieder sticht man mit einer Nadel hinein, damit keine Blasen entstehen. Auch wird es erst zum Schluß mit Salz bestreut. Im übrigen Deutschland weniger bekannt, ist Spanferkel als Leibgericht im Westen, namentlich in der Gegend des mittleren Rheines, häufiger anzutreffen. So ist

Kreuznacher Spanferkel

eine Spezialität des bekannten Badeortes an der Nahe, und da seine Zubereitung von der Saarbrückener erheblich abweicht, sei sie zum Vergleich mitgeteilt: Das vorbereitete Spanferkel

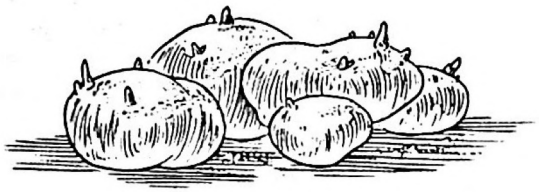
von 8—9 kg Schlachtgewicht wird innen und außen mit Butter bestrichen und gewürzt. In die Bauchöffnung steckt man einen leeren Steinhägerkrug. Zum Braten wird eine entsprechend große Pfanne mit Grillrost genommen. In sie kommen folgende Zutaten: 250 g Butter, 125 g Schmalz, eine Scheibe Schwarzbrot, eine Tomate, ein Stück Mohrrübe, ein Kochapfel, einige Zwiebeln und 1/2 l Nahewein. Der Braten wird in einem Backofen bei Brothitze etwa drei Stunden gebacken und zwei- bis dreimal begossen. Unterdessen wird in einem anderen Bräter „das Füllsel" zum Braten zurechtgemacht: etwa 7—8 kg kleinste Kartoffeln, ungeschält, gekocht, zerschnitten, Herz, Leber, Lunge und 1,5 kg mageres Schweinehackfleisch, alles fein gehackt, stark gewürzt und gut vermengt. Jetzt wird das Ganze mit zerlassener Butter durchsetzt und gedämpft. Dieses fertige Füllsel tischt man neben dem tranchierten Braten portionsweise auf.

Hoch gerühmt wird die Saarbrückener Backkunst. „Saarbrücker Brot schmeckt arig (arg, sehr) gutt!" sagt schon ein Sprichwort. Aber überraschend ist die Fülle des Festgebäcks, des „Zuckerzeugs" (auch Gutsje oder Zuckerguts genannt) zu Weihnachten. Da gibt es Zimtwaffeln, Holzgebackenes, Pfeffernüsse, Spekulatius usw., und vielfach sind alte Waffeleisen und Holzformen mit reichem Figurenschmuck im Gebrauch. Als ein Hauptgebäck ragt hervor der

Neujahrskranz

den der „Padd" oder die „God" (Pate und Patin) ihrem Patchen zu Neujahr zu schenken pflegen und den die Kinder am Arm oder um den Hals gehängt heimtragen. Er erscheint aber auch bei Hochzeit, Kindtaufe und Leichenschmaus, wo ihn die Frauen bevorzugen, während sich die Männer mehr an den Speckkuchen halten.

Zum Kranz braucht man: 750 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Schmalz, drei Eier, 1/4 l Milch, 40 g Hefe und etwas Salz. Davon wird ein schöner lockerer Teig gemacht, der sich von der Schüssel löst. Er wird in drei Teile geteilt, die man lang ausrollt und zum Kranz flicht. Hat man keine Kranzform, so wird in die Mitte des Bleches ein kleines Steinguttöpfchen oder eine Tasse gestellt, damit die runde Öffnung herauskommt. Ein alter erfahrener Bäckermeister bestätigte, daß der Kranzkuchen nur mit Schmalz gebacken schön wird, weil dann die einzelnen Streifen nicht ineinander überlaufen, sondern sich gut teilen.



Schön rötlich die Kartoffeln sind
und weiß wie Alabaster!
Sie dämpfen sich lieblich und geschwind
und sind für Mann und Frau und Kind
ein rechtes Magenpflaster!

MATTHIAS CLAUDIUS

Kartoffelbraten

Ähnlich wie in Eupen-Malmedy oder in Hessen stellt auch im Saarland das Kartoffelbraten ein ausgesprochenes Familienfest dar. Zur Zeit der Kartoffelernte, an einem herbstschönen Sonntag, wandert man mit den Angehörigen, mit Freunden und Bekannten hinaus auf die Wiesen und Weiden, die zumeist zwischen herrlichen Akazienwäldern liegen. Nach dem Abbrennen eines mächtigen Holzfeuers werden eine Unmenge Kartoffeln (selbstverständlich roh und mit der Schale) unter die heiße Asche gescharrt. Sind sie gar, dann werden Heringe ausgepackt, Salzheringe und marinierte, und es wird nach Herzenslust geschmaust. Wenn der eine oder andere ermattet stöhnt: „Eich kann net me!" kommen, wie durch einen Zauber Bierflaschen hervor, die so lange die Runde machen, bis die Heringe schwimmen können. Dazu wird die Ziehharmonika traktiert, es wird gesungen, getanzt und vergnügter Unfug getrieben, bis spät in die Nacht hinein.

Gefüllte Kartoffelklöße

Im „Westrich", der Westpfalz, dampfen zur Winterzeit oft diese dicken, runden Gebilde auf den Tischen. Was sie zum Leibgericht gemacht hat, ist die im Volksmund „Gefilltsel" genannte Fülle. Sie besteht aus Hackfleisch oder Wurst, Fett, Weißbrot, Lauch und dem notwendigen Gewürz. Den Teig richtet man aus geriebenen, ausgedrückten rohen Kartoffeln her und vermengt ihn mit gekochten, durchgetriebenen Kartoffeln, etwas Mehl und Salz werden hinzugefügt. Dann wird der Teig auf der flachen Hand zu zwei Scheiben ausgedrückt und mit dem notwendigen Quantum „Gefilltsel" in der Mitte zu einer Kugel geformt. In kochendem Salzwasser läßt man die Klöße so lange kochen, bis sie an der Oberfläche erscheinen. Serviert werden sie in einer Schüssel und mit Rahmsoße übergossen.

Nach einer anderen Vorschrift werden die geriebenen und ausgepreßten r o h e n Kartoffeln mit etwas heißer Milch angerührt und mit geriebenen g e k o c h t e n Kartoffeln, einem Ei, feingeschnittenem Lauch und etwas Mehl zu Teig verarbeitet. Als Füllung dient eine Masse aus in Butter gerösteten Weckwürfeln, viel geschnittenem Lauch und mit Milch verrührten Eiern. Als Beigabe reicht man ausgebratenen Speck, als Zukost grünen Salat.

Ein drittes Rezept empfiehlt eine Fülle aus gemahlenem gekochtem Rindfleisch mit Salz, Pfeffer, geweichten Brötchen und geriebener Zwiebel. In einen Kloß aber kommt eine ganz dicke Zwiebel — und wenn eines der Kinder diesen Kloß erhält, dann gibt es zwanzig Pfennig für die Sparbüchse. Es läßt sich denken, wie appetitanregend dies wirkt!

Die Rhein-Pfalz

Langsam und allmählich geht vom Saarland die Landschaft immer mehr ins Milde und Liebliche, über den Westrich, der das Verbindungsglied darstellt zu der Vorderpfalz, in der nicht nur herrliche Reben gedeihen, sondern auch Kastanien und andere südliche Früchte und wo dem Boden nicht nur Kartoffeln entsprießen, sondern auch Spargel. Immerhin bleibt auch hier die Kartoffel wichtig, und es ist ein Produkt aus Kartoffeln, das — schon im Saarland, aber noch mehr in der Pfalz — ein allgemein beliebtes Leibgericht bildet:

„Hoorige Knepp"

Die Zubereitung und selbst die Form ist, wie bei den meisten der echten häuslichen Gerichte, recht verschieden. In Saarbrücken formt man sie länglich, in der Rheinpfalz rund. Innen aber bilden die Grundsubstanz rohe und gekochte Kartoffeln, und immer müssen sie, wenn sie auf dem Tisch erscheinen, grün-silbrig schimmern, als seien sie sanft behaart.

Ein Rezept aus Saarbrücken schreibt vor: 2 1/2 kg rohe Kartoffeln sind zu reiben und in einem Tuch gut auszudrücken. Hierzu kommen 1 1/4 kg Quellkartoffeln (Pellkartoffeln), ein Ei, Pfeffer, Salz, Zwiebel, Muskat und ein vorher eingeweichtes, gut ausgedrücktes Brötchen. Die geformten Klöße werden in Salzwasser gesotten, bis sie oben schwimmen, und müssen dann noch etwas durchkochen. Sie werden meist noch vor dem Auftragen mit heißem Speck übergossen. Salate oder Kompott mit Sauerfleisch sind die üblichen Zutaten.

Ein Rezept aus der Südpfalz lautet: Geriebenen Kartoffeln — zur Hälfte gekocht, zur andern roh — wird durch Pressen in einem Tuch das Wasser entzogen. Dann werden sie zusammen mit feingeschnittener Petersilie und Sellerieblättern zu einem steifen Teig verarbeitet, dem noch einige Eier zugefügt werden. Man formt aus dem Ganzen etwa kinderfaustgroße Kugeln und kocht sie in Salzwasser ab. Ehe man sie genießt, werden die „Knepp" noch mit zerlassener Butter, in der etwas feingeschnittenes Brot geröstet ist, geschmälzt. Dazu gibt es sauren Rahm. Sehr gern aber ißt man in der Pfalz die „hoorigen Knepp" zusammen mit einem guten Braten, von denen namentlich Schwein oder Hase empfohlen werden. Besonders schmackhaft ist zu den „hoorigen" aber der

„Dippehas"

d. h. Topfhase, der folgendermaßen zubereitet wird: Die Stücke des zerlegten Hasen werden in Mehl gewälzt und dann schichtweise und abwechselnd mit 1/2 kg fettem Schweinefleisch (Bauchlappen), einem Teller geriebenem Schwarzbrot und einem Teller geschnittenen Zwiebeln in einen Topf gelegt. Man würzt mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Knoblauch usw. und übergießt das Ganze mit 3/4 bis 1 l Rotwein. Mit Brotteig wird der Deckel dampfdicht auf den Topf geklebt (noch besser ist natürlich ein Dampfkochtopf!), dann koche man das Gericht zwei Stunden.

Zu dem leckeren Mahl wird gern ein Glas Dürkheimer Feuerberg getrunken.

Pfeffer oder Dunkelsbrüh'

Als Schweineragout ist eine blasse Abart dieses Gerichtes allgemein bekannt. „Dunkelsbrüh'" oder „Pfeffer" indessen bildet den Höhe- und Glanzpunkt der echten „Pfälzer Metzelsupp", die neben der Kerwe zu den schönsten Feiertagen zählt. Die Zubereitung wird daher von der Bäuerin mit außergewöhnlicher Sorgfalt und unter Heranziehung aller von der Urgroßmutter überkommenen Kniffe und Kunstgriffe vorgenommen. Dunkelsbrüh' oder Pfeffer haben keine genauen sprachlichen Grenzen. Im Süden der Pfalz gilt nur „Dunkelsbrüh", die Vorderpfalz steht zu „Pfeffer" Es gibt aber auch zweisprachige Gebiete, in denen beide Bezeichnungen vorkommen. Der Begriffsinhalt ist jedoch bis auf die jeweilige persönliche Note der gleiche.

Während im großen Schlachtkessel die Würste kochen und der Hausvater unter Oberaufsicht des Metzgers — der indessen den Bratwurstteig richtet — das Feuer überwacht, ist die Bäuerin mit dem dunklen Gebräu des „Pfeffer" beschäftigt. Schweinefleisch, nicht zu fett, nicht zu mager, Knochen und Blut sind die Grundbestandteile. Als Zutaten stehen Pfeffer, Salz, Lorbeerblätter und andere Gewürze bereit: aber wieviel von jeder Sorte genommen, wann und wie alles zugegeben wird, das läßt sich die Köchin nicht abgucken und kann auch nicht aus dem Kochbuch gelernt werden, nur öftere Zungenproben sichern das Gelingen. Beim festlichen Metzelsupp-Essen kommt nach althergebrachter Ordnung zuerst Wurstsuppe (Kochbrühe der Würste), dann Leber- und Griebenwurst mit Kartoffeln, dann Bratwurst mit Kraut und zuletzt als Hauptessen die Dunkelsbrüh' oder der Pfeffer auf den Tisch. Erwartungsvoll blickt die Bäuerin in die Gesichter der Essenden. Ist das Lob allgemein und langt auch der Metzger tüchtig zu, dann erst ist die Metzelsupp gelungen. Die Krone der schweinernen Genüsse aber bildet in der Pfalz der auch im Saarland und im Elsaß gut angeschriebene

Saumagen

Er hat sogar auf einigen großen internationalen Kochkunstausstellungen und Wettbewerben Triumphe gefeiert. Aber außerhalb der Pfalz werden nur wenige diesen Hochgenuß kennen.

Im Spätherbst, bei den häuslichen Schlachtfesten der Bauern, sieht man den Saumagen zwar immer noch auf dem Mittags- oder Abendtisch, aber doch nicht mehr so häufig wie früher. Er ist allerdings auch kein billiges Essen. Die Zubereitung: Der sauber geputzte und nicht zu stark gesalzene Saumagen wird über Nacht gewässert. Auf einen Magen rechnet man 5/8 kg Schweinefleisch, ein eingeweichtes und ein geriebenes Brötchen (Semmel, Wecken), drei dicke, rohe, in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln und zwei bis drei Eier nebst Gewürz: Pfeffer, Salz, Muskatnuß oder Majoran, ferner Petersilie, Zwiebel (diese mit dem Fleisch hacken) und einige Schnitten Apfel. Die Kartoffeln läßt man in geräuchertem Speck halb weich dämpfen, das gehackte Schweinefleisch wird leicht mitgedämpft. Dann kommen alle Zutaten dazu und werden gut vermengt. Es ergibt sich ein Füllsel, mit dem nun der Magen — nicht zu prall! — gefüllt wird. Dann wird er sorgfältig zugenäht und zugedeckt, auf allen Seiten langsam angebraten. Erst, wenn der Magen braun ist, gießt man 1/4 l Wasser zu und läßt es dämpfend einkochen, dann wieder 1/4 l Wasser usw., bis der Magen weich wird, was ungefähr nach zwei Stunden der Fall ist. Er wird nun vom Feuer weg aufgetragen und muß sich, ohne auseinanderzufallen, leicht in Stücke schneiden lassen. Er kann ohne Beikost oder mit Rot- oder Sauerkraut verzehrt werden.

Und was trinkt man dazu? Die Vorschläge sind sehr verschiedenartig. Ein Schoppen „Bitzler" wird empfohlen, noch gärender neuer Pfälzerwein, aber ebenso auch ein „Kallstädter Saumagen". Und als Zukost: duftendes Bauernbrot und Salat. Welcher Salat? Nun, für das Winterende vornehmlich

„Löwenzahnsalat"

der in der Pfalz in besonders gutem Ansehen steht und seiner lösenden Wirkung wegen vom Volksmund mit mancherlei derben Bezeichnungen belegt wird. In den ersten Vorfrühlingstagen ist „Saison". Die starken Wurzeln des Löwenzahns beginnen in dieser Zeit, ihre Blattspitzen durch die mehr als handhoch darüberliegende Ackererde zu treiben. Auf den im Herbst umgepflügten Kleeäckern suchen die vielen Liebhaber dieses aromatischen Salates den Löwenzahn, der wie Spargel mit einem großen, kräftigen Messer über dem Wurzelhals abgeschnitten wird. Da die neuen Triebe noch im Erdboden stecken — grüne Blattspitzen

zeigen nur an, wo sie zu finden sind —, sind sie weiß, und je länger desto besser. Der schon ältere, grün gefärbte Teil wird entfernt, die Pflanze überhaupt vom Erdreich befreit und geputzt. Dann schneidet man die weißen Triebe in halbfingerlange Stücke, wäscht sie und übergießt sie mit einer heißen Soße aus geschnittenem und gebratenem Speck mit gedämpften Zwiebeln. Mit etwas Mehl überstäubt und mit Wasser und Essig abgeschmeckt, wird der Salat serviert. Täglich genossen, ist er eine nahrhafte, billige Frühjahrskur, denn der etwas bittere, aromatische Pflanzensaft wird mit gutem Erfolg zur Regeneration des Körpers verwendet. Der fremde Gast ist zunächst verdutzt, aber er gewöhnt sich schnell an die rassige Eigenart des Geschmacks und mag Löwenzahnsalat dann nicht mehr missen. Wie der Vorfrühling den Löwenzahn, so schenkt der Herbst und Winter den

„Feldsalat"

Wenn der neue Wein in den Fässern ist, wächst unter den Rebstöcken und auch auf den Kleeäckern ein grünes, buschiges Pflänzchen: Feldsalat, Ritscher oder Villöpcher genannt. Kinder und Erwachsene sammeln ihn eifrig. Den ganzen Winter über bis zum Frühjahr findet man ihn, und die Feinschmecker lieben ihn erst recht, wenn Schnee darauf gelegen ist; dann soll er zarter sein. Kommt nun auf den Tisch mit der grobleinenen Decke eine mit bunten Blumen und Ornamenten bemalte Tonschüssel voll Salat, dann läuft einem das Wasser schon beim Anblick im Munde zusammen. Die Schüssel wird vor dem Anrichten mit Knoblauch ausgerieben und der Salat mit Essig, Öl und Zwiebeln sorgfältig angemacht. Dazu schmeckt am besten im gemauerten Ofen gebackenes, kerniges Bauernbrot mit Butter bestrichen. Als Trunk der „Diesjährige" oder auch ein alter Wein, aus buntem Krug in helle Gläser geschenkt. Hernach ein guter Handkäse, den die Hausfrau selbst machte und sorgfältig reifen ließ. Als Abschluß folgen auf der Herdplatte geröstete Kastanien. Ist man ein Freund der Pfeife, dann läßt man sich beim Plaudern mit Freunden den „Pälzer Duwak" schmecken.

Hier im Vorbeigehen sei noch das Pfälzer Dreigestirn genannt:

Handkäs, Kastanien und „Duwak"

Wir werden gleich hören, was es damit auf sich hat.

„Pfälzer Handkäs"

wird allseitig in den höchsten Tönen gerühmt als die kennzeichnendste aller Pfälzer kulinarischen Spezialitäten. Dabei gibt es anscheinend kein eigentliches Rezept für seine Herstellung — zum mindesten wird keins genannt, vielleicht mit deshalb, weil das Handkäsmachen als eine Art Geheimkunst gilt. Die bösesten Weiber, heißt es, machen die besten. Andererseits wird aber auch gesagt, er schmecke nur dann richtig, wenn er nicht allein mit der Hand, sondern wenn er vor allem mit Liebe gemacht sei. Sicherlich ist er eine der originellsten und eigenartigsten deutschen Käsesorten — und bemerkenswerterweise finden sich im Gebiet der besten Handkäse auch die besten

Pfälzer Weine

Für den Pfälzer ist das „Tröppel" aus dem eigenen „Fässel" ebenso bedeutungsvoll wie eine gute Mahlzeit. Dabei ist der Hang zur Völlerei selten: man trinkt zwar regelmäßig, aber mäßig. Interessant sind die Namen, die man dem Wein in seinen verschiedenen Entwicklungsstadien beilegt. Von der Kelter hinweg und noch süß heißt er „Most", wenn dieser sich trübt und das erste Feuer entwickelt, ist er „Bitzler", und schließlich wird er „federweiß". — Auch für die verschiedensten Qualitäten, namentlich für die geringen Weine hat der Pfälzer eine Reihe von originellen Namen geschaffen: Ganz geringe Weine nennt er „Räppser", „Krätzer", „Raddegaggl" oder „Zägger", trüber Wein heißt „Rambass", „Truddel" oder „Leierer". Wird ein Wein mit Wasser bearbeitet — was auch noch vorkommen soll —, so sagt der sachkundige Pfälzer: „Der Wei glaabt an Jesus Christus" (weil er mit Wasser getauft wurde)
Hausmacherhandkäs und eine Scheibe Bauernbrot mit Butter, das ist mit einem Schoppen Wein für viele Pfälzer ein ausreichendes Frühstück oder Abendbrot. Statt des Handkäses kann es aber auch weißer Käse sein, der mit süßem Rahm, Zwiebeln, Sauerkraut, Pfeffer und Salz angerührt ist. Aber der Schoppen darf nicht fehlen!

„Handkeesfescht und Worschtmarkt"

Der genußfrohe Pfälzer feiert regelrechte Feste um das Essen und Trinken. Da ist zum Beispiel das berühmte „Luschtschtadter Handkeesfescht". Die Handkäsefabrikation ist eine

Spezialität der Lustadter. Was an den Tagen dieses Festes an jenen gelben Kugeln mit dem angenehmen Duft und Geruch verzehrt wird, ist gewaltig. Da der Käse natürlich entsprechend gewürzt wurde, kann man erst richtig trinken, Wein oder Bier, je nach dem Geschmack und wie man will.
Noch berühmter aber ist der „Dürkheimer Worschtmarkt". Dabei spielt nicht nur die Wurst eine große Rolle, sondern mehr noch der Wein! Und dazu kommen dann Vergnügungen aller erdenklichen Weise! Hier kann man den echten Pfälzer kennenlernen!

Kastanien und Federweißer

Wenn der Herbststurm durch die Wälder braust, ziehen in der Rheinpfalz Knaben und Mädchen, manchmal sogar ganze Familien aus, um „Keschte" zu lesen. Keschte, das sind Edelkastanien, die hier im größten Weinbaugebiet Deutschlands ganze Wälder bilden und einen Teil der schönen Haardt- und Wasgauberge bedecken. Die stacheligen Früchte werden vom Wind herabgeschlagen und entleeren platzend ihren süßen braunen Inhalt. Denn wenn der neue Wein im Keller gärt und „Neuer" sowie „Federweißer" den Gaumen des Kenners erfreuen, gibt es dazu keine bessere Zukost als geröstete Kastanien. So hängt auch meistens an den Gasthäusern im Herbst ein kleines Schild, das verkündet, daß hier „neuer Wein und Kesten" zu haben sind. Gleichzeitig erscheinen in allen größeren Orten offene Verkaufsstände, an denen man die gerösteten Kastanien wie in Italien und Frankreich zu jeder Tageszeit kaufen kann. Und wenn der Hausherr seine Freunde einlädt, den eigengebauten „Neuen" zu kosten, dürfen die Kastanien dazu nicht fehlen. Sie selbst zuzubereiten ist übrigens nicht leicht — man muß sie lange und sorgfältig in eisernen Gefäßen auf starkem Feuer rösten. In Salzwasser abgekocht sind sie lange nicht so gut. Unsere Pfälzer Kastanien sind wohl im allgemeinen etwas kleiner als die italienischen Maroni, aber fast noch süßer.
Diejenigen Früchte, die nicht zum Wein verspeist werden, werden geschält und gedörrt, wodurch sie lange haltbar sind. Man verwendet sie als Gemüse, das im Herbst und Frühwinter in vielen Familien zum allsonntäglichen Festessen gehört. Sie werden besonders in Verbindung mit Rotkraut und anderem Kohl und zu Koteletts oder Gebratenem gegessen, schmecken und sättigen aber auch ohne Fleisch. Die Zubereitung ist sehr einfach:

Die von beiden Schalen befreiten Kastanien, frische sowie trok=kene, werden in ziemlich viel Wasser ohne jede Zutat weichge=kocht. Sind sie fast weich, so tut man etwas Butter und ganz wenig Salz dazu. Wer die Speise gern als Pürée genießt, ver=rührt die Kastanien noch mit etwas Milch, wer sie gerne sehr süß mag, kann etwas Zucker dazutun. Ziemlich Mühe macht nur das Putzen der Früchte, die von der inneren und äußeren Schale sorgfältig befreit werden müssen.

Speise und Getränk ordnen sich in der Pfalz wie von selbst paarweise. Zu den bereits angeführten Beispielen hier noch ein weiteres:

„Zwiwelkuche un neier Wei"

Warmer, knuspriger Zwiebelkuchen, weithin duftend, mit gol=den gerösteten Speckwürfelchen obenauf, das muß man essen, wenn man in die Oberpfalz kommt. Aber es gehört Wein dazu, „neier Wei", dann schmeckt der „Zwiwelkuche" noch mal so gut. Aber Vorsicht, Vorsicht! Wenn der „Neie" schon ein biß=chen „reißt", kann die herrliche Mahlzeit schreckliche Folgen haben. Die Zubereitung ist einfach: Auf einen dünnen Hefeteig=boden — natürlich ohne Zucker — kommt eine tüchtige Menge Zwiebeln, in Streifen geschnitten und im Fett ausgebratener

Speckstückchen gedünstet. Darüber wird Eigelb getan, und ganz zuletzt, wenn der Kuchen schön hellbraun gebacken ist, streut man die heißen Speckstückchen darüber.
Neben Wein und Kastanien gedeihen auf dem fruchtbaren Boden der Pfalz alle Arten von Obst: auch dies findet vielseitige Verwendung, beispielsweise als Zutat zu einem weiteren Pfälzer Leibgericht, nämlich

„Dampnudeln un Quetschekompott"

Dampfnudeln sind ein Hefegebäck, (gewöhnlicher Kuchenteig) das in Schmalz gebacken wird. Man formt etwa eigroße Teigstücke, läßt sie einige Zeit gehen und backt sie dann in einem eisernen Topf mit reichlich Schmalz. Der Deckel muß immer geschlossen bleiben (Dampfnudeln!), sonst fallen sie zusammen. Man hört es am „Krachen", wenn sie gar sind. Sie müssen unten eine schöne, goldbraune Kruste haben und recht dick aufgegangen sein. Vorsicht, sie brennen leicht an! Als Zukost gibt es Kompott, vor allem Zwetschgenkompott. Auf pfälzisch heißt es dann: „Dampnudeln un Quetschekompott — do geht nix driwwer!"

„Kerscheplotzer oder Kirschenmichel"

Noch über Dampfnudeln geht manchem „Pälzer" der „Kerscheplotzer", auch Kirschenmichel genannt: dicker Kirschkuchen. Man macht einen Teig aus in Milch geweichten Brötchen, Eiern, (nicht zu wenig) Butter, Zucker, Weckmehl und Kirschen. Gemahlene Mandeln, die nicht unbedingt nötig sind, runden den Geschmack wohltuend ab. Wichtig ist, daß man die Kirschen n i c h t entsteint. Alle Zutaten werden miteinander vermengt, Eigelb, Butter und Zucker schaumig gerührt, ehe man das andere zugibt. Zuletzt folgt der Eierschnee. Der Teig wird in eine gutgefettete, mit Weckmehl bestreute Form getan, Butterstückchen obenauf, und im Ofen langsam gebacken. Man kann den „Kerscheplotzer" warm oder kalt reichen. Am besten schmeckt er frisch aus dem Ofen.

Und nun zu dem letzten berühmten Erzeugnis der Pfalz: dem Tabak. Man baut ihn auch in anderen Landstrichen Deutschlands an, und während des Krieges gab es kaum irgendwo einen Garten, in dem nicht ein paar Tabakstauden wuchsen. Aber nirgendwo ist man auf den Eigenbau so stolz wie hier.

„Pälzer Duwak"

Nach einem guten Mahl, etwa von Schweinebraten mit „Hoorigen", das man mit funkelndem Deidesheimer oder feurigem Ungsteiner gebührend begossen hat, ist die Zeit gekommen, das Pfeifchen mit „Pälzer Duwak", mit Pfälzer Tabak anzuzünden. Unter der fröhlichen Pfälzer Losung „Alle gebott santé", (aus à votre santé entstanden) zur Gesundheit! kreisen die Gespräche natürlich um den Tabak, der namentlich in der Forchheimer Gegend das beherrschende Erzeugnis des fruchtbaren Pfälzer Bodens ist. Seit Jahrhunderten wird hier Tabak angebaut, wahrscheinlich auf Anregungen hin, die vom Elsaß herüber kamen. Dort versuchte man um 1620 die Pflanze zu kultivieren, deren Samen einst der französische Gesandte Jean Nicot mit sensationellen Berichten über die angebliche Heilwirkung des Tabaks aus Spanien nach Paris mitgebracht hatte.

Wenn derlei abergläubische Vorstellungen natürlich auch längst erloschen sind, ein besonderer Stolz der Tabakbauern auf ihr Anbauprodukt ist aber immer noch vorhanden. Das tritt deutlich in Erscheinung bei den Sitten und Gebräuchen, die in der Pfalz mit dem Pflanzen, Ernten und Veredeln des Tabaks verbunden sind.

Oberrhein

Durch den Rhein und die Grenze getrennt, gehören Elsaß und Baden durch die Art ihrer Gerichte dennoch eng zusammen. Natürlich macht sich der französische Einfluß im Elsaß außerordentlich stark bemerkbar, während die Badensche Küche wiederum durch das benachbarte Schwaben beeinflußt ist.

Elsaß

Da es zweifellos die Pasteten sind, auf die sich der internationale Ruhm der Elsässer Küche gründet, sollen sie, wie es sich gebührt, den Vortritt haben.

„Straßburger Gänseleberpastete"

Man schneidet 1/2 kg Kalbfleisch und 1/2 kg Schweinefleisch in 2 cm breite und 8 cm lange Streifen, vermengt sie mit gehackten Schalotten, Salz, Pfeffer und Pastetengewürz, übergießt alles mit einem Glas Madeira und einem Glas Weißwein und läßt das Ganze in einem zugedeckten Topfe drei Tage stehen. — Dann macht man aus 625 g Mehl, 200 g Butter und etwas Salz einen geriebenen Teig, rollt ihn fingerdick aus und belegt damit eine 35 cm lange Kastenform. Die Ränder des Teiges müssen überstehen. Der Boden wird mit einer Fülle aus drei eingeweichten Brötchen, zwei Eiern, etwas Zwiebeln und den weniger schönen durch den Wolf gedrehten Stücken des gebeizten Fleisches belegt. Darüber legt man eine Lage Fleischstücke. Hierauf kommen zwei schöne, wurstförmig gedrückte und getrüffelte Gänselebern. Diese werden mit den restlichen Fleischstücken bedeckt und das Ganze mit der Fülle geschlossen. Die Teigränder schlägt man darüber, bestreicht sie mit Eigelb und zum Schluß kommt ein Teigdeckel darauf. Durch diesen werden bis auf die Fülle zwei Löcher gestochen und zwei Röhrchen aus dünnem Karton hineingesteckt, damit der Dampf abziehen kann. Die schließlich noch mit Eigelb bestrichene Pastete muß 1 1/2—2 Stunden backen. Nach dem Erkalten wird in die Kaminlöcher eine abgekühlte Gallerte aus Kalbsfüßen und Madeira gegossen.
Nachdem die Gallerte fest geworden ist, wird die Pastete aus der Form genommen.
Zur Gänseleberpastete ist, wie aus anderen Anweisungen hervorgeht, stets Schweinefleisch nötig, während man Kalbfleisch nicht unbedingt braucht. Auch muß die Gänseleber nicht unbe-

WORMS
KAISERSLAUTERN
Herrwe-Bisquit
NECKAR
Herzdricker
MANNHEIM
HEIDELBERG
SAARBRÜCKEN
Vesten
Springerle
Saumagen
HEILBRONN
RHEIN
Tabak
KARLSRUHE
Spätzle
STUTTGART
Mooscht
Pasteten
STRASSBURG
Maultaschen
Knöpfle
d'Supp
Fastnachtsküchle
FREIBURG
DONAU
Felchen
Karpfen
BODENSEE
Basler Leckerli
KONSTANZ
ZÜRICH

dingt getrüffelt sein, dagegen sollte man, trotz des höheren Preises, nur Stopfleber verwenden. Zum Nachgießen genügt natürlich auch eine Gallerte aus Kalbsfüßen ohne Madeira.
Läßt man die Gänseleber weg, so entsteht eine

Bürgerpastete

die auch ein Meisterwerk sein kann. Die Zubereitung ist nicht ganz einfach: Zunächst legt man in einen Steintopf je ½ kg Schweine- und Kalbfleisch (besonders zarte und saftige Stücke!) mit einer feingeschnittenen Zwiebel, Lorbeerblatt, Salz und gehackter Petersilie in Weißwein ein, so viel, daß das Fleisch völlig vom Wein bedeckt wird. Dann wird der Teig zubereitet: 1 kg feinstes Mehl mit 10 g in einer Tasse Wasser aufgelöstem Salz werden zu einem glatten Teig verarbeitet, den man dann in zwei Teile schneidet, für den Boden und den Deckel. Beide Teile werden ausgerollt und dick mit Butter bestrichen, dann dreimal längs- und dreimal breitseits gefaltet, worauf sie eine Nacht im Keller ruhen. Am nächsten Tag wieder auswalzen, zusammenschlagen, zehn Minuten ruhen lassen und diese Prozedur sechsmal wiederholen! Dann ist es endlich soweit, daß der Boden auf ein gebuckeltes flaches Blech gesetzt werden kann. Nun wird das Fleisch aus der Lauge genommen, leicht ausgedrückt und so auf dem Teigboden verteilt, daß ein freier Rand bleibt, den man dann auf allen vier Seiten hochschlägt. Noch ein paar Champignons hinzugegeben, dann wird der Deckel aufgesetzt und fest mit dem Teigrand zusammengedrückt. Nun versieht man den Deckel mit den Schornsteinchen und bestreicht ihn mit Eigelb — dann bäckt die Pastete eine Stunde bei guter Hitze goldbraun und wird auf einer Tortenplatte aufgetragen und heiß gegessen.

Bauernpasteten oder „Turten"

gehören im Münstertal zu jeder Feier. In eine Blätterteigpastete wird gehacktes Schweinefleisch, das wie zu einem Hackbraten zugerichtet wurde, oder ein Ragout von Schweine- und Kalbfleisch, das am Abend vorher in Streifen geschnitten, gewürzt und in eine Beize von Wein gelegt worden ist, eingefüllt. Dann wird das ganze gebacken.

„Beckeofe"

Am Waschtag oder wenn sonst die Hausfrau wenig Zeit hat, bringt sie gern den „Beckeofe" auf den Tisch. Dafür wird

Schweinefleisch mit den üblichen Gewürzen drei bis vier Tage in Apfelwein gebeizt. Dann legt man eine feuerfeste Form mit rohen Kartoffelscheibchen aus, tut das Fleisch darauf und dann wieder Kartoffeln. Nun kommen Zwiebeln und die Beize dazu, obenauf Butterflöckchen. Zugedeckt läßt man das Ganze zwei Stunden leise kochen. Die letzte Viertelstunde den Deckel abnehmen und bräunen lassen.
Lecker und schmackhaft zu sein gelingt der Elsässer Kochkunst sogar beim

„Roßbiff mit Krumbeeresalat"

Am „Musauer Messti", dem weit und breit berühmten Kirchweihfest von Musau, einer Vorstadt Straßburgs, duftet es in all den kleinen, niederen, sauber mit Sand ausgestreuten Wirtschaften ganz besonders. Es gibt überall Roßbiff mit Krumbeeresalat. „Roßbiff" ist kein englisches Roastbeaf, beileibe nicht! Es ist vielmehr echter Kutschengaul. Aber w i e ist das zubereitet! Rehkeule ist nichts dagegen. Ja, ja: das Beizen in Wein und das richtige Würzen, da liegt der Hase im Pfeffer!
Ein sehr pikanter Bissen sind

Schnecken

die ja nicht nur im Elsaß, sondern auch in Baden und der Schweiz viel und gern gegessen werden. Wir geben hier ein lothringisches Rezept wieder, zu dem knuspriges Weißbrot und eine gute Flasche Vin rosé (ein leichter rosa schimmernder Landwein) besonders gut munden.
Die großen Weinbergschnecken sammelt man am besten in Weinbergen oder an Feldrainen, früh am Morgen, wenn das Land noch taufrisch ist. Sie werden in einen Eimer getan und bleiben einen Tag darin stehen. Am nächsten Tag werden sie in sprudelndes Salzwasser geworfen und etwa drei Minuten gekocht, abgeschüttet und dreimal mit warmem Salzwasser nachgespült. Dann nimmt man die Schnecken aus ihren Häuschen und schneidet die ganze hintere Partie ab, nur die äußere Schnecke ist eßbar. Die so gereinigten Schnecken werden nun in warmem Salzwasser so lange gewaschen, bis sie nicht mehr schleimig sind. Dann bereitet man eine Bouillon mit den üblichen Suppenwürzen, Salz, Pfeffer und 1/2 l Weißwein, kocht die Schnecken etwa drei Stunden darin und schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen. In der Zwischenzeit sind die leeren

Häuschen mit Sodawasser gekocht worden, so daß sie schön hell und sauber werden. Auf 100 Schnecken nimmt man 500 g Butter und knetet sie mit feingewiegten Kräutern, Salz und Pfeffer. In jedes Häuschen kommt eine Schnecke und die Öffnung wird dann mit der Kräuterbutter geschlossen.
Heutzutage erhält man Schnecken häufig als Konserve. Ebenso sind auch Schneckenhäuschen in Feinkostgeschäften käuflich. Die Zubereitung wird dadurch natürlich sehr vereinfacht, aber Feinschmecker ziehen frischgesammelte und von der Hausfrau selbst hergerichtete Schnecken doch vor.

„Käs- und Zervelat-Salätel"

sind in dem salatfreudigen Elsaß ein besonders beliebter Imbiß zu einem Stück Brot und einem Schoppen. Für den Käsesalat nimmt man Schweizerkäse, in Scheibchen geschnitten, zu dem Zervelat-Salätel eine gekochte Wurst, die den bekannten Knakkern ähnlich ist. Zubereitet werden diese Salate wie alle anderen mit Essig, Öl, Zwiebeln, Kräutern, Pfeffer und Salz. Man mischt beide Salate gelegentlich auch durcheinander.

Eine leckere Verwendung des Kartoffelsalates zu einem Spargelgericht zeigt das folgende

Elsässer Frühjahrsessen

Die Kartoffeln werden nicht geschnitten, sondern gequetscht und dann wie üblich zu einem Salat zubereitet, mit drei geschlagenen Eiern unterzogen und mit kleinen Gurkenwürfeln gemischt. Statt Fleischbrühe zum Saftigmachen nimmt man saure Sahne oder eine entsprechende Menge Milch. Sodann werden je zwei bis drei dicke Stangen Spargel in Schinkenscheiben eingewickelt und etwa zehn Minuten bei 200 Grad Hitze im Grill überbacken. Auf einer langen Platte wird der Kartoffelsalat als Unterlage gegeben, der überbackene Schinken quer dazu eingeordnet, nun überstreut man das Ganze mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse, es wird nochmals kurz überbacken und dann mit einer dicken Tomatensoße übergossen. Den Rand der so hergerichteten Platte garniert man mit verschiedenen Salaten und mit Käsestangen oder Blätterteigkipfeln (Hörnchen).

„Bibbeleskäs"

Der klassische Käse des Elsaß ist der Münsterkäse, der dem Allgäuer Rahmkäse oder dem italienischen bel paese ähnlich, nur beträchtlich pikanter ist. Er gilt als eine vortreffliche Beispeise zu einem Stück Brot und einem Glas Elsässer Roten. In hoher Schätzung am häuslichen Tisch steht der Bibbeleskäs, d. h. Quark oder Topfen, aus Magermilch bereitet, aber am Schluß mit Rahm und Salz zu schlagsahneartiger Konsistenz gerührt. Mit Pellkartoffeln und Salat ist er oft der einzige Gang bei bescheidenem Mittagessen. An heißen Tagen verzehrt man ihn zum Abendessen, mit hausbackenem Brot, Salz, Zwiebeln, Schnittlauch und Mairettich.

Der Kugelhopf

In der elsässischen Küche macht sich der französische Einfluß naturgemäß stark bemerkbar. Aber ganz urelsässisch ist der Kugelhopf. Wer am Vorabend eines Festes durch die Gassen eines elsässischen Dorfes geht, dem zieht überall ein feiner Kuchenduft entgegen. In jedem Haus wird gebacken, und nirgends fehlt der traditionelle Kugelhopf. Wie viele Späße und Anekdoten stehen nicht mit dem Kugelhopf in Verbindung! Da hat die Hausfrau fein säuberlich ihre Kugelhöpfe zum Abkühlen

auf die Fensterbank im Hinterhofe gestellt. Die jungen Burschen aus der Nachbarschaft stibitzen sich den größten (wobei gewöhnlich der Sohn des Hauses auch mit im Komplott steckt), und in der nächsten Schenke wird er mit einem guten Glas Wein begossen. Auch im elsässischen Sprichwort ist der Kugelhopf anzutreffen. Ist jemand bei einem Geschäft oder Handel leer ausgegangen zu Gunsten seines Partners, so hat ihm dieser „D'Meertriewel (Rosinen) ü'sm Kugelupf gfrassa".
Das kleine Mädchen als angehende Hausfrau hat schon unter seinem Spielzeug kleine Kugelhopfformen und lernt von der Mutter, wie man ihn am besten zubereitet. Kein Familienfest auf dem Lande, wo der Kugelhopf nicht auf den Tisch kommt, und bei dörflichen Vereinsfestlichkeiten werden die auswärtigen Vereine bei ihrem Eintreffen vom Gastgeber mit Wein und Kugelhopf bewirtet, wobei von beiden Dingen manchmal ganz ansehnliche Quantitäten vertilgt werden. Das hier gebrachte Rezept ist uralt:
500 g Mehl, zwei Eier, 150 g Butter, 150 g Zucker, 75—100 g Rosinen, 20 g Hefe, eine Prise Salz, einige Mandeln — und wenn möglich ein Eßlöffel voll Kirschwasser.
Zubereitung: Man macht mit Mehl, Hefe und lauwarmer Milch einen Vorteig und läßt ihn aufgehen. Dann wird ein Teig mit sämtlichen Zutaten, ausgenommen die Butter, hergestellt. Wenn er gut durchgeknetet ist, erwärmt man die Butter und gießt sie flüssig über den Teig, der nun nochmals so lange durchgeknetet wird, bis er sich von Schüssel und Hand löst. Hierauf gibt man ihn in die mit Butter ausgestrichene und mit Mandeln ausgelegte irdene Kugelhopfform und läßt ihn bis über den Rand der Form aufgehen. Dann wird er bei starker Hitze eine Stunde gebacken.

„Flammkuchen"

Flammkuchen gibt es nur im ländlichen Haushalt und nur am Backtag. Er ist kein Kuchen im herkömmlichen Sinne, also kein Dessert, sondern eine richtiggehende Mahlzeit. Man bereitet ihn aus demselben Teig , wie das aus Sauerteig — also ohne Hefe — gewirkte Brot der Bauern. Die Flammkuchen bestehen aus länglich-ovalen, etwa 40 x 50 cm großen, möglichst dünn ausgerollten Teigfladen. Sie werden mit „Kuchenschmiere" bestrichen, welche aus Magermilchquark, ähnlich wie der Bibbeleskäs, zubereitet wird. Nur wird diese „Kuchenschmiere" etwas kräftiger gesalzen und mit Öl, vorzugsweise dem goldgelben, im eigenen

Betrieb gewonnenen Rapsöl angerührt. Es gibt Flammkuchen nur mit Kuchenschmiere, solche mit Speckwürfeln oder gehackten Zwiebelstückchen für die Mannsleute und solche mit Apfelschnitzeln garniert für die Kinder.
Die Kuchen werden in den Ofen geschoben, wenn das Feuer noch hell auflodert, also zwischen die Flammen. Nach einigen Minuten schon beginnen sie Blasen zu ziehen und sind durchgebacken. Heraus damit auf den Tisch, der nächste in die Flamme und so weiter, bis alle Familienmitglieder, alle Nachbarskinder und alle anderen zufälligen oder nicht zufälligen Gäste satt sind. Der Flammkuchen muß so heiß gegessen werden, daß man ihn blasen muß: dann schmeckt er am besten.
Auch der Flammkuchen ist — wie der Kugelhopf — zweifellos ein echt elsässisches, alemannisches Gebäck. Er ist genauso verbreitet auf der anderen Seite des Rheines, in dem Teil von Baden, der dem Elsaß gegenüberliegt.

Baden

Ebenfalls dem Elsaß und Baden gemeinsam ist der

„Bettelmann"

Die badische Anweisung dafür lautet:
300 g Schwarzbrot werden geröstet, gemahlen und mit 1/4 l Wein und 1/4 l Wasser angefeuchtet. In eine Kugelhopf- oder Biskuitform wird eine Lage Brot, eine Lage geschälte und geschnittene Äpfel, mit Zucker und Zimt überstreut, und obendrauf eine Lage Rosinen gebracht. Diese Schichten werden zwei- bis dreimal gelegt, und als Abschluß folgt eine Lage geröstetes und gemahlenes Brot. Das Ganze muß etwa eine Stunde backen. Statt Brot kann auch Weck verwendet werden.
Eine ganz ähnliche Zubereitungsweise wird aus dem Elsaß mitgeteilt, mit der Anmerkung, daß dieses ur-alemannische Gericht in Pariser Restaurants als „Mendiant" (Bettelmann) auf der Karte stehe. „Potz Herkeles! Disz hett m'r de Mamme d'heim als (auch) uffgestellt!"
Baden ist oder war eine politische, aber weniger als irgendein anderer deutscher Gau eine stammes- und volkstumsmäßige Einheit. Im nördlichen Teil fränkisch besiedelt, ordnet es sich zum Teil durchaus der Pfalz zu. Die Alemannen in der rheinischen Tiefebene des Südens stehen entschieden den Elsässern am nächsten, im Osten berühren sie sich mit den Schwaben, im

Süden geht das Volkstum ins Hochalemannische über, das die Schweiz beherrscht. Von allen diesen Nachbarschaften her sind auch in die Küche Einflüsse eingedrungen, und wir werden Gerichte, die diesen Einfluß zeigen, zum Teil anderen Landschaften zuweisen — vor allem die gesamte Spätzle-Küche den Schwaben, bei denen sie zur klassischen Vollendung gediehen ist. Am eigenwüchsigsten badisch sind die Gegenden um den Kaiserstuhl, im Schwarzwald und im Hegau.
Ganz pfälzisch ist ein Gebäck, das aus Neckarau bei Mannheim mitgeteilt wird, das

„Kerwe-Bisquitt"

auch „Bisquittbund" genannt. Schon „Kerwe" für Kirchweih zeigt die Zugehörigkeit. Die Herstellung dieses sehr wohlschmeckenden Gebäcks macht ziemlich viel Arbeit, aber es lohnt dafür durch seinen Wohlgeschmack.
Für einen „Bund" (Form des Topfkuchens) werden zehn Eier mit 250 g feinem Zucker schaumig gerührt, bis die Masse dicklich ist, dann mengt man schnell 250 g durchgesiebtes Weizenmehl darunter. Nun kommt die Masse in die gebutterte Form, welche mit Zwiebackbrösel leicht bestreut wurde, und husch, husch in den Backofen, damit der Teig nicht mehr zusammenfällt. Da das Rühren mindestens 3/4 Stunden in Anspruch nimmt, müssen die Kinder dabei helfen, wofür sie zum Schluß dann die Schüsseln auskratzen dürfen. Der Kuchen soll ungefähr eine Stunde bei gelinder Hitze backen. Am Abend sind ein Dutzend solcher „Bunde", goldbraun und knusprig anzusehen, fertig. Sie werden in der Oberstube auf ein mit Leinenlaken überdecktes Bett nebeneinandergereiht. Denn auch das gehört zum letzten Gelingen des Bisquitt, daß er, aus dem Ofen genommen, nicht auf einen harten Gegenstand gestellt wird, da sich das empfindliche Gebäck sonst zusammensetzt und fest wird. Heute ist allerdings Neckarau ein Fabrikvorort mit viel Zuzug, in dem sich die paar altansässigen Bauernfamilien verlieren.

„Surbrotis" und selbergemachte Nudle

Mittelbaden: Land der epischen Breite in den Schilderungen Grimmelshausens und Hansjakobs, Land der breiten Nudeln, des Sauerbratens und des herrlichen, süffigen Rotweines. Der Surbrotis (Sauerbraten) und die selbergemachte Nudle haben die Welt erobert. Das ist nicht zuviel gesagt!

Die tapferen Frauen aus dem Kinzigtal, aus der Ortenau und aus dem Hanauerland, die im letzten Jahrhundert mit ihren Familien auswanderten, haben ihren Festschmaus überall heimisch gemacht, in Tennessee, in Texas, in Holland, in der Schweiz, in Brasilien und in Preußen. Der „Surbrotis mit selbergemachte Nudle" ist das Festessen bei der Taufe, „bi der Hochzig" und beim Leichenschmaus. Die Frauen bereiten ihn in ihrer alemannischen Dickköpfigkeit in unnachahmlich gleichbleibender Art. Auf dem Nudelbrett wird ein Krater von Mehl (500 g) ausgelegt, oben in das Kraterloch „zerklappert" man drei Eier, dazu kommt eine Prise Salz. Das Ganze verarbeitet man zu einem Teig und formt ihn mit Wasser zu einem Stollen oder länglichen Ballen. Von dem Stollen werden Schnitten in Zweifingerbreite abgeschnitten, auseinandergezogen und auf dem mehligen Brett zu ganz dünnen Fladen ausgewalzt. Diese Fladen werden zum Trocknen auseinandergelegt, dann gerollt und in Nudeln geschnitten (1 cm breit). Zum Anrichten muß man sie in Salzwasser aufkochen, mit einem Sieb herausfischen und mit „Prägele", in Butter gelb gebratenen Nudeln, abschmälzen. Der Surbrotis liegt vier Tage in der Essigmarinade, deren Gewürze aus Zwiebeln, Lorbeerblatt, Nelke, Gelbrübe und einer kleinen Tannreisspitze bestehen. Zum Braten legt man das Fleisch — am besten ein Stück Ochsenfleisch von der hinteren Schoß — in heißes Fett, nachdem es vorher gesalzen und leicht gepfeffert wurde, und läßt es in der Kasserolle im Bratfond, dem die Gewürze der Essigeinlage zugegeben sind, ankrusten und durchschmoren. Man nimmt den Braten zuletzt aus dem Fond und bereitet mit ein bis zwei Löffel Mehl eine braune, sämige Soße, löscht mit Essig ab und legt den Braten noch einmal in den Fond, damit er gar durchschmore. Zur Einleitung reicht man eine kräftige Erbsensuppe, dann folgt der „Surbrotis mit Nudle". Ein Glas Rotwein aus Zell-Weierbach oder Ortenberg darf nicht fehlen.

Schwarzwälder Kartoffelsuppe

ist ein häufig gegessenes, aber trotzdem kein alltägliches Gericht. So gut wie unvermeidlich ist sie freilich an fleischlosen Tagen. Die Zubereitung ist verschieden. Der eine mag sie dünn, der andere dick, so daß, wie es im Schwarzwald heißt, „die Katze darauf schlafen kann". Und verschieden sind auch die Zutaten. Sehr verbreitet ist ein Rezept, nach dem Karotten, Tomaten, Lauch

und Sellerie an die Suppe getan werden, und ebenso allgemein ist wohl auch die Gewohnheit, die Suppe mit Sahne, die etwas säuerlich sein darf, abzuziehen und sie schließlich mit heißem Fett abzuschmecken, in dem knusperige, kleine Brotwürfel, die „Krachele", schwimmen.
In dieser Zubereitung ist Kartoffelsuppe ein deftiges, nahrhaftes Gericht, und wer sie einmal an einem klaren, schönen Wintertag, nach einer langen Ski-Wanderung durch den verschneiten Wald, gegessen hat, wird ihr ein bleibendes Gedenken bewahren. Er wird aber auch verstehen, wenn ihm empfohlen wird, zum Essen ein „Chriesewässerli" (eau de cerises!), ein Glas Kirschwasser zu trinken: das eigene Brennprodukt seines bäuerlichen Hausherrn und Gastgebers, zubereitet aus den kleinen schwarzen, kurzstieligen Bergkirschen. Drei bis vier Wochen müssen sie gären, dann machen sie einen zweimaligen Brennprozeß durch, ehe das Edeldestillat in die strohumflochtenen, bauchigen Korbflaschen, die sogenannten „Schnapsguttern", gefüllt wird. Fast noch feiner, aber nicht ganz so volkstümlich ist der „Himbeeregeischt", dem man nachrühmt, er schmecke am besten, wenn die Früchte aus Höhenlagen von etwa 600 m kommen.
Ebenso urwüchsig wie die Kartoffelsuppe ist

„Schnitz und Speck"

ein Gericht, dessen Rezept den freundlichen Leser erschüttern wird, das aber köstlich schmeckt. Geräucherter Speck wird zusammen mit gedörrten, noch besser aber mit frischen Apfel- und Birnenschnitzen gekocht und dann ohne weitere Zutaten verspeist. Früher wurde dabei gemeinsam aus einer großen Schüssel gegessen, die mitten auf dem Tisch stand und in die jeder mit seinem Löffel hineinlangte.

Schwarzwälder „Kilbi"-Essen

Da von den deutschen Stämmen nur die Franken am Mittelrhein, am Main und an der Mosel, und die Alemannen in Südwestdeutschland, im Elsaß und in der Schweiz große Landschaftsgebiete mit Reben bebauen, haben sich gerade dort besonders frohe Weinfeste entwickelt, wie der Dürkheimer Wurstmarkt, der Billigheimer Purzelmarkt, das Bergsträßer Winzerfest in Bensheim, das Neuweierer Winzerfest und das Ihringer Weinfest.

Der Hochschwarzwälder pflanzt kaum Reben an, feiert deshalb auch kein Weinfest, sondern am Kirchweihsonntag seine „Kilbi". Das „Oehmd", die Frucht und die Kartoffeln sind um diese Jahreszeit bereits nach harter Bauernarbeit eingebracht. Alle freuen sich deshalb besonders auf die „Kilbi", das große bäuerliche Herbstfest des Schwarzwaldes.
Und das Schweighöfer Hirtenmaidle meint:

„Wenn nu' scho' Kilbisamstig wär,
un' Küechelipfanne riemlig wär,
de' Schmutz (Fett) im Häfili surre' tät,
un' d'Büri drumrum murre' tät!"

Die Bäuerin hat wirklich vorher eine ganze „Zaine" (Korb) voll „Küechli" (Schmalzgebackenes) gebacken, und der Bauer hat zum Fest einen Hammel geschlachtet. Jetzt können alle Bewohner des Hofs unbesorgt vom Kilbisonntag bis zum „Kilbispitz" (Donnerstag nach Kirchweih) essen, trinken, singen und tanzen. Die schlauen Schwaben nennen dieses Bauernfest gleich beim richtigen Namen: „Freß- oder Allerweltskirbe".
Die Burschen im Hans-Thoma-Tal necken ihre Maidle um diese Zeit zu gern:

„Hütt isch Kilwi, morn isch Kilwi
bis zum Zischdigobed!
Wenn i' zue miim Schätzli komm,
sag i': Gueten Obed!
Gueten Obed, Schätzili,
wo hesch denn dii Brezili?
Hinterm Ofe' an der Wand!
Küechlibacke' isch kei' Schand!"

In St. Märgen im Hochschwarzwald fährt am Kilbisonntag nach der Mittagssuppe das „Sueresse" (Saueressen) auf, dann warten alle sehnsüchtig auf die Nudeln mit „Brotis" (Braten). Für „z'Obe" (16 Uhr) werden schon „Schunke" (Schinken), Bratwürste und Sauerkraut gerichtet; abends rauchen der Hammelbraten, der Kartoffelbrei und das Gemüse auf dem Tisch, und dann werden noch einige Tassen Kaffee und manche Stücke Kuchen oder „Küechli" draufgesetzt. Jetzt ist wahrlich keiner mehr nüchtern, da auch der Wein oder Most den ganzen Tag über die durstigen Kehlen netzt. Überall wird in den Schwarzwaldhöfen gesungen, Riemenorgel gespielt und getanzt, und die hart verdiente Freude will kein Ende nehmen:

„Hütt isch Kilbi,
morn isch Kilbi,
sie währet ä ganzi Woche'.
Un' wenn der Teufel d'Maidli holt,
na lehre' d'Buebe 's'Koche!"

Das seltsame Wort

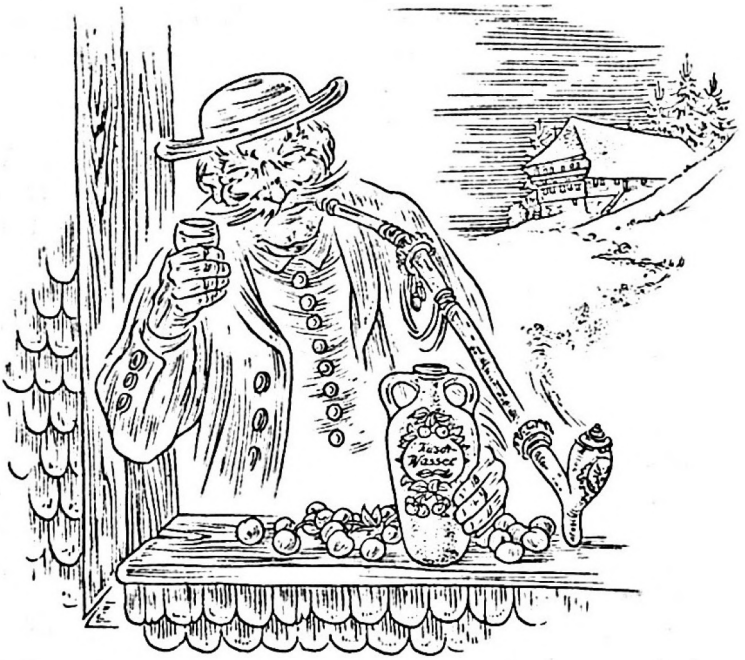
„Tunkis"

ist wohl von Tunke (Soße) abzuleiten. Es bezeichnet ein einfaches Abendessen, dessen Hauptbestandteile Zwiebeln sowie Kartoffeln in der Schale sind. Entweder wird Tunkis so zubereitet, daß man in einer großen Schüssel aus Öl, Essig, vielen kleingeschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer eine Art Zwiebelsalat serviert, den man nun mit den heißen „gschwellte Grumbireschnitz" (Pellkartoffeln) herauslangt, oder aber es gibt eine gekochte Zwiebelsoße zu den Schalkartoffeln, die man sich dann mit Salz und Pfeffer würzt. Fürwahr, ein sehr bescheidenes Gericht, und verwöhnte Feinschmecker werden sich naserümpfend abwenden. Kommt man aber im dunkelnden Herbstabend, nach der langen, harten Tagesarbeit mit einem echten Hunger ins Haus zurück, dann mundet Tunkis köstlich.

Hegauer „Dinne"

Eine „Bachende" (Hegauer Ausdruck für den Tag und den Vorgang des Brotbackens) ohne „Dinne" ist für den echten Hegauer undenkbar. Auch wenn die Arbeit noch so drängt, eine Dinne muß gebacken werden.
Je nach den Jahreszeiten gibt es verschiedene Formen dieses Gebäckes. Im Winter die „Roomdinne" (Rahm), oder, wenn einmal durch irgendeinen Umstand die frischen Eier ausgegangen sind, die wenig geschätzte „Armelitdinne" (arme Leute), im Wachsen der Jahreszeit und mit allem, was in Garten und Feld heranreift: Rhabarber, Äpfel- und Zwetschgendinne. Auch Spinat- und Kappesdinne sind nicht selten. Höhepunkt der Dinnezeit ist aber der Herbst. Wenn der neue Most in den Fässern rumort, dann gibt es in jedem Haus die Hegauer Spezialität: „Zibeladinne" (Zwiebeldinne) mit süßem Most.
Wenn am „Bachende" der würzige Ruch des Gebäcks durch das ganze Haus strömt, was meistens um die neunte Morgenstunde der Fall ist, dann lädt sich der Bauer wohl den Nachbar zum Schmaus ein. Bald sitzt dann alles um den großen Tisch, vor

sich das in Schnitten zerlegte, noch warme Gebäck und die Gläser mit dem süßen Most. Mit genießerischem Schmunzeln wird Stück um Stück verzehrt und von Zeit zu Zeit mit einem tüchtigen Schluck nachgespült. Wenn die Mannsleut genug haben vom Most, der ja schließlich nur ein „Wiebergsüff" ist, dann bringt der Bauer die Flasche mit „Wiehwasser", auch „Simsengrebbsler" genannt, hervor. Beides sind, wie leicht zu erraten ist, Ausdrücke für Schnaps. Simsengrebbsler heißt auf hochdeutsch: Gesimsekriecher und kommt wohl daher, daß die angebrochene Flasche mit dem Kirschwasser meist auf dem Fenstersims aufbewahrt wird. Holt die Bäuerin dann gar noch einen Krug alten Most aus dem Keller, dann sitzen die beiden Männer rauchend und trinkend bis zur Mittagszeit beisammen, ehe sich der Gast mit verdächtig „linden Knien" am Gartenzaun entlang nach Hause hantelt.

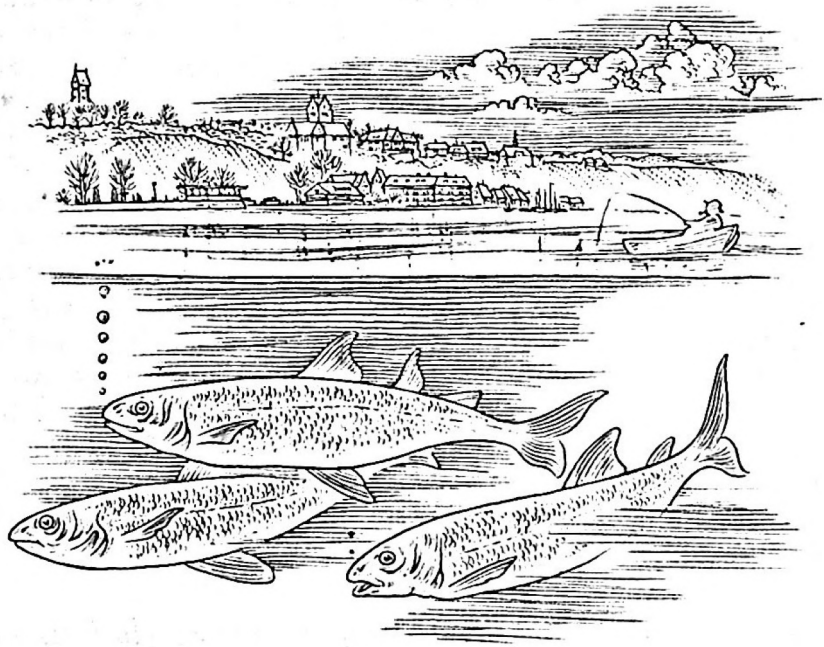


Für alle Dinnesorten wird gewöhnlicher Brotteig verwendet. Man rollt ihn aus und tut ihn in ein entsprechendes Blech mit etwa 3 cm hohem Rand. Bei der verhältnismäßig seltenen Winterdinne wird die Oberfläche mit etwas zerlassener Butter bestrichen und mit einer Mischung von Zimt und Zucker bestreut. Für die Zubereitung der Rahmdinne verrührt man süße Sahne mit zwei Eiern und etwa 100 g Zucker und gibt sie über den Teig. Apfel-, Zwetschgen- und Rhabarberdinne wird genau so zubereitet wie Rahmdinne, nur daß man das jeweilige Obst zunächst auf dem Teig gleichmäßig ausbreitet und dann erst der Zuckereiguß hinzukommt. Zwiebel- und Gemüsedinne werden genau so hergestellt. Das Gemüse wird klein geschnitten, in Butter gedämpft und gleichmäßig über den Teig verteilt. Dann setzt man Sahne hinzu, wie oben, nur mit dem Unterschied, daß der Sahne nicht Zucker beigefügt wird, sondern Salz, je nach Geschmack. Die Backzeit beträgt etwa eine Viertelstunde. Die Dinne wird warm auf den Tisch gebracht.

Junge Hähnchen, Serviettenpudding und Gurkensalat

Wanderer, kommst du durch das Tal der Schlücht zum Hochrhein, der Baden vom Schweizer Land scheidet, so zügele deinen Schritt, stoppe dein Moped und parke den Wagen! Lege einen Fest- und Rasttag ein in diesem herrlichen Land und laß dir das obengenannte Terzett servieren. Du wirst beglückte Loblieder singen und das Rezept mitnehmen für künftige Festtage daheim. Hier ist es:

Ein junger Hahn, schön knusprig gebraten, nun, das kennt man ja. Aber der Serviettenpudding! Man braucht dazu: eineinhalb Wasserwecken, acht Eier, Butter, Petersilie, Zwiebel, Muskatnuß und etwas Salz. Die Wecken werden am Abend vorher mit dem Dotter der acht Eier eingeweicht. Am nächsten Tag werden Petersilie und Zwiebel in Butter gedämpft, unter die eingeweichte Masse gemengt und mit etwas Muskatnuß und Salz abgeschmeckt. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und als letztes zugesetzt. Dann nimmt man eine große Serviette, streicht sie mit Butter aus, füllt den Teig hinein, bindet sie über Kreuz zu und hängt sie an einem Kochlöffel für etwa eine Stunde in sprudelnd-kochendes Wasser. Dann ist der Serviettenpudding fertig. Man serviert ihn und reiche Gurkensalat dazu, mit Rahm veredelt.



Bodensee-Felchen

Zu den edelsten Süßwasser=Fischen zählen die Forellen und ihre Verwandten aus dem Geschlecht der Salmoniden. Einst frisch aus dem Gebirgsbach gegriffen, wird die Forelle heute im großen Maßstab gezüchtet und bildet allenthalben einen Bestandteil der feinen Küche: Leibgericht im besten Sinne ist sie oft nur noch für den Angler, der sie selbst fängt. Andere aus ihrer Sippe aber sind, wie seit je, den freien Gewässern treu geblieben und dort oder in der Nähe wirkliche Festessen: die Felchen des Bodensees, die Renken vom Ammersee, der Saibling in den Seen Oberbayerns und die Reinanken in denen des Salz=kammergutes. Man ißt sie fast überall entweder blau gesotten oder auf Müllerinart, d. h. kurz in Öl mariniert, in Mehl ge=wendet und in Butter hellbraun gebraten, mit Zitrone und Petersilie angerichtet. Bodenseefelchen im alten Meersburg zu einem Glas roten Seeweines zu verspeisen ist ein Genuß hohen Grades.

Auch in Konstanz sind Blaufelchen, in Rahmsoße mit Salzkartoffeln und grünen Salaten, eine bekannte Spezialität. Für sechs Personen rechnet man etwa 1½–2 kg Fische. Sie werden geschuppt, sauber ausgenommen und gesalzen. Dann läßt man reichlich Butter in der Pfanne heiß werden und legt die Fische hinein. Wenn sie auf einer Seite gelblich geworden sind, bestäubt man sie mit Mehl und dreht sie um. Zwiebeln und gewiegte Petersilie werden zugegeben. Sobald die Fische auf beiden Seiten gelblichbraun geworden sind, löscht man sie mit Fleischbrühe oder, wenn diese nicht zur Hand, mit etwas Wasser ab; zuletzt wird der Rahm zugegeben, und dann muß man die Fische etwa noch eine Viertelstunde leicht braten lassen. Auf einer großen Platte angerichtet und mit Zitronenscheiben garniert, serviert man dazu Salzkartoffeln und Salate. Für dieses Gericht wächst als geeignetes Getränk in der Nähe der gute Raiteberger Weißherbstwein.

„Essensbräuche im Kinzigtal"

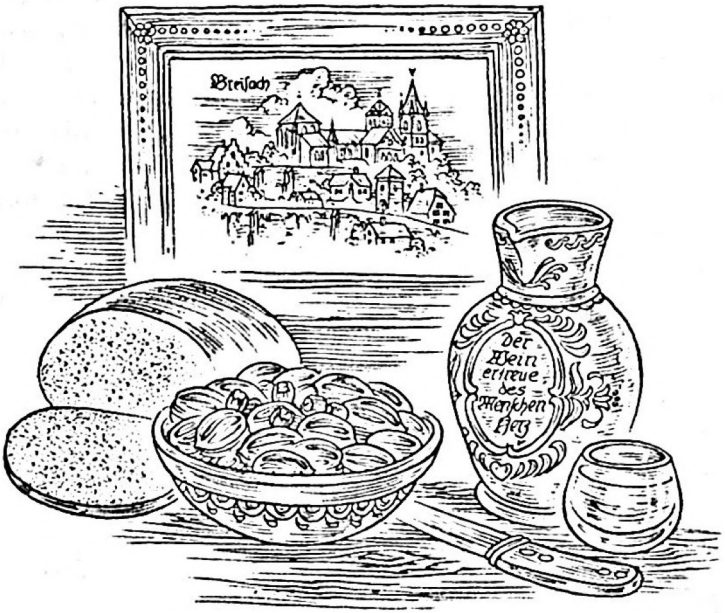
Alte Leute erzählen gern von den Hochzeitsessen, wie sie in ihrer Jugend im mittleren Schwarzwald üblich waren. Man unterschied dort zwischen Tanz- und Eßhochzeiten. Zu den Tanzhochzeiten fand sich in der Hauptsache die Jugend, zu den Eßhochzeiten das behäbige Alter ein, um sich dabei an nicht weniger als neun Gängen zu laben: 1. Reissuppe, 2. Nudelsuppe mit Ochsenfleisch und Beilagen, wobei Meerrettich nie fehlen darf, 3. eingemachtes Kalbfleisch und Gugelhupf, 4. Rotkraut, Schweinebraten und Kartoffelbrei, 5. Sauerbraten und kalte Nudeln, 6. Kotelett und Kartoffelsalat, 7. Röstele (Kalbsgekröse) und Bratkartoffeln, 8. gebackene Kalbsfüße und grüner Salat, 9. Kaffee und Kuchen.

Für das Brautpaar war eine solche Hochzeit sehr anstrengend; es mußte jeden der Gäste, die aus der ganzen Gegend herbeiströmten, mit Handschlag begrüßen und verabschieden. Die junge Wirtin bei der Halbmeil im Kinzigtal erzählte oft, sie habe an ihrem Hochzeitstag Hunger gelitten trotz der neun Gänge, weil sie einfach nicht von der Tür wegkam; und als spät nachts der letzte Gast fort war, befand sich nichts Genießbares mehr im Hause als Wein.

Brot, Wein und frische Nüsse

das ist in der Freiburger Gegend und besonders am Kaiserstuhl

ein Leibgericht und für die Gäste eine Ehrung. Wer zum ersten Mal bei einer alteingesessenen Familie am Kaiserstuhl Gast zum Abendessen ist, der staunt zunächst über die eigenartige Zurüstung. Auf dem Tisch steht nämlich nur eine große irdene Schüssel mit frischen Nüssen (sogenannte Schälnüsse, weil man noch das Häutchen abziehen muß), ein riesiger, runder Laib Bauernbrot aus neuem Korn mit einem Messer dazu, ein irdener Krug mit frischem Traubenmost und e i n Glas, das von Mund zu Mund geht. Dem verdutzten Gast gibt man freilich meist ein eigenes Glas. Er hat anfangs ohnehin genug mit diesem seltsamen Leibgericht zu tun, die Nüsse mit dem trockenen Brot rutschen nicht recht, und der trübe Jungwein kommt ihm verdächtig vor. Hat er aber im Kaiserstühler Land erst einmal Fuß gefaßt, dann lernt er die Mahlzeit nach Gebühr schätzen.



Daß es in der Schweiz e i n beherrschendes Leibgericht gebe, scheint nicht der Fall zu sein; die ganze Struktur dieses Landes bringt es vielmehr mit sich, daß sich eine Unzahl von Spezialitäten entwickelt hat, wozu noch die Einflüsse der benachbarten Länder beitrugen. Bei dieser ausgesprochenen Vielseitigkeit aber steht dennoch eine Tatsache fest im Mittelpunkt: daß die Schweiz das Land mit der höchstentwickelten Milchwirtschaft ist. Die Milch und ihre Produkte, vor allem der Käse, schaffen eine feste Nahrungsgrundlage, die auch durch die mannigfaltigsten Abwandlungen immer wieder durchschlägt.

Etwas vom guten alten Schweizerkäse

Von ihm gilt, was vom Wein verlangt wird: er soll alt sein, je älter desto besser, und er soll würzig sein. Ein Bauer, der frisch gemachten Käse auf den Tisch stellt, wird nachher als armer Teufel verspottet, und sein guter Ruf als bodenständiger Mann ist dahin. Wie es in Weingegenden Weinkenner gibt, so gibt es im Berner Oberland Käsekenner, erprobte Spezialisten, die Güte und Alter eines Käses genau bestimmen können, ja sogar die Alp, von der er stammt. In den Bergtälern der Alpen spielt der Käse eine größere Rolle als das Brot. Käse und Kartoffeln bilden die Hauptnahrung der Bergler. Bei reichen Bauern, namentlich im Oberwallis, kann man uralte Stücke finden, die sich in der Familie vererben. Von Zeit zu Zeit werden solche Käse mit flüssiger Butter oder mit Speck eingerieben, damit sie sich besser halten. Sie gelten als Prunkstücke der Familie, als Zeugen alten Fleißes, ja als Familienchroniken; denn auf ihrer Rinde ritzt man alle bedeutenden Ereignisse ein. Nach altem Brauch wird bei der Geburt eines Kindes ein Käse gemacht, auf dem die wichtigen Daten seines Lebens eingeschnitten werden. Der Bergbauer liebt seinen Käse über alles, sagt doch eine Redensart: „Nüt geit uber es Bitzel guete Chäs" (Nichts geht über einen Bissen guten Käse).

In Grindelwald wird am Heiligen Abend, ehe man sich zu Bett legt, noch Brot und Käse auf den Tisch gestellt, damit der Heiland, wenn er einkehrt, davon essen kann. Eben dort begnügt man sich am Altjahresabend mit Käse und Brot. Nach der Mahlzeit bleibt, wie an Weihnachten, die übriggebliebene Speise auf dem Tisch. Der Hausvater nimmt die Zipfel des handgewobenen

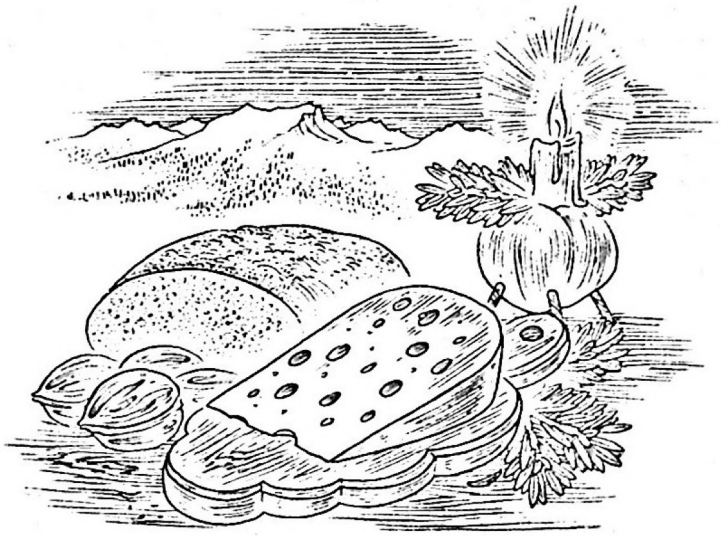
Tischtuches und schlägt sie kreuzweise über Käse und Brot zusammen. Am Neujahrsmorgen ißt man wieder davon. Von einem geizigen Bauern erzählt die Legende, er habe in seiner Sterbestunde den Schlüssel zum Käsekeller zu sich gesteckt, um sicher zu sein, er werde den Schlüssel auch im Jenseits bei sich haben. Neben solch bieder-einfachen Gebräuchen und Gerichten treten einige sehr stolz und stattlich auf. An erster Stelle sei in diesem Zusammenhang Basel genannt, die prächtige, alte Stadt.

Baseler „Fasnachtsessen"

Des Baslers höchster Feiertag ist die „Fasnacht". Da kann er alles, was er das Jahr durch an Ärger und Unzufriedenheit hat hinunterschlucken müssen, von sich geben. Er tut das meist in Gestalt origineller Umzüge einzelner Gruppen. Die Jury, die über diese witzigen, oft mit beißendem Spott geladenen Ausbrüche wacht, ist großzügig und zieht nur durch allzu große Grobheiten einen Strich. Jeder Zug behandelt ein bis zwei „Sujets" und drückt sie durch seine Larven, Kostüme und die Bilder seiner kleinen und großen Laternen aus. Ein Tambourmajor, meist überlebensgroß maskiert, führt ihn an. Er trägt den bunten Majorstab mit glänzendem Knauf. Früher vollführte er damit kunstvolle Spiele, er warf ihn haushoch in die Luft; während der Stock in der Höhe Spiralen und Wirbel drehte, tanzte sein Meister auf dem Straßenpflaster zierliche Schritte und Reverenzen, bis er sein schweres Geschoß mit Würde und Grazie wieder auffing. Im vorigen Jahrhundert gab es angeblich sogar einen Tambourmajor, der seinen Stab vor dem Stadttor in die Höhe schleuderte, um ihn jenseits des Tores wieder in Empfang zu nehmen: Kunst jahrhundertealter Tradition, wie auch das Trommel- und Pfeiferspiel der Kapellen.
Der Morgenstreich am Montag nach der Bauernfastnacht ist der Auftakt zur Basler Fasnacht. Die ganze Nacht durch bringen Extrazüge und Autobusse Fastnächtler heran, selbst aus den Nachbarländern. Die Wirtschaften haben ununterbrochen geöffnet und servieren das einzig dastehende Morgenessen:

„Mählsuppe, Zwiebele —
oder Käswaie und Fasnachtskiechli"

Man kann die Menschen zählen, die in Basel während dieser Nacht schlafen. Schwarz von Leuten sind die Straßen, in den Winkeln wispert und hastet es, es „pfupft"! Von den alten Kirch-



türmen schlägt es die vierte Morgenstunde, die städtischen Lichter verlöschen, und schon geht es los! Es trommelt und pfeift aus allen Gassen und Gäßchen, es wankt heran, Höllenlärm und Teufelsspuk in schleppendem Schritt, denn die „Kibel" (Kübel = Trommeln) sind schwer und hängen fast bis zum Boden. So zieht der aufregende Zauber durch die Straßen der Altstadt in strengem Rhythmus, er leuchtet und schwankt über den spiegelnden Rhein, zwei Stunden lang, morgendunkle Stunden einer Spätwinternacht im Februar. Den Pfeifern frieren die Finger krumm, den Trommlern erlahmen die Arme, die Zuschauer haben kalte Füße und allen bellt der Magen. Der Basler weiß, was not tut am Morgen seines höchsten Feiertages! Hinein drum in eine der lachenden Wirtschaften zur kräftigen Mehlsuppe, einem saftigen Stück Zwiebelkuchen oder Käsekuchen und einem hauchdünnen Fasnachtsküchlein!

Zur Mehlsuppe wird das Mehl braun geröstet und dann mit Fleischbrühe abgelöscht. Zu den Kuchen belegt man das Backblech mit geriebenem oder einem anderen ungezuckerten Teig. Die Zwiebeln werden mit Speckwürfeln glasig gedünstet, mit Eiern, Rahm und Salz verrührt, auf den Teig geschüttet und gebacken. Zum Käsekuchen leert man die dickliche Masse von 160 g geriebenem Schweizerkäse, drei bis vier Eiern, 1/2 l Milch

und Salz auf den Teig. Beide Kuchen backen etwa eine Stunde, sie müssen goldgelb sein. Zu den Fasnachtsküchlein macht man einen Teig aus 500 g Mehl, sechs bis sieben Eiern, Salz und zwei Löffeln Kirsch und walkt diesen so dünn zu tellergroßen Flecken aus, daß 40 Stück aus der Masse werden. Dann bäckt man sie schwimmend im Fett, sie müssen ganz hell bleiben, und bepudert sie mit Staubzucker.

„Basler Leckerli und Hypokras"

In Basel gibt es heute noch wie einst und ehedem viele alteingesessene Patrizierfamilien, die ihre Überlieferungen sorgsam pflegen und unter anderem auf ihre typisch baslerischen Küchenspezialitäten und Leckereien stolz sind. Es war nicht leicht, folgende sehr alte Originalrezepte zu erhalten!

Basler Leckerli. Zutaten: 1½ kg Honig, ¾ kg Zucker, ¾ kg Mandeln, 100 g Zitronat, 100 g Orangeat, 50 g Zimt, eine halbe Muskatnuß, eine Messerspitze Nelkenpulver, eine abgeriebene Zitronenschale, ein Gläschen Kirschwasser, 1680 g Mehl, 500 g Vollmehl zum Streuen, 500 g Puderzucker für den Guß. — Honig und Zucker werden auf schwaches Feuer gesetzt und einige Male umgerührt, bis die Masse Bläschen wirft. Dann mengt man die grob geschnittenen Mandeln nebst den übrigen Zutaten langsam darunter und schüttet das Kirschwasser hinein, zündet es an und rührt, während die Mischung brennt, tüchtig weiter. Nun kommt Mehl dazu und unter ständigem Rühren Orangeat und Zitronat (gut gehackt!). Hierauf wird auf dem Wirkbrett das übrige Mehl dazugeknetet. Sobald der Teig etwas abgekühlt ist, walkt man ihn und sticht Stücke von ungefähr 5 x 7 cm aus. Die Leckerli werden auf ein gut mit Vollmehl bestreutes Blech dicht aneinandergereiht und im Ofen bei starker Hitze 15 bis 20 Minuten gebacken. Der Teig muß an der Wärme gehalten werden, bis er aufgebraucht ist. Nach dem Backen wird der ganze Kuchen aus dem Blech gehoben und auf der unteren Seite gut ausgebürstet. Zur Glasur muß der Puderzucker zum Faden gekocht und dann mit einem Pinsel auf die noch heißen Leckerli aufgetragen werden. Wenn diese etwas erkaltet sind, werden sie voneinandergebrochen.

Da Basler Leckerli erst dann recht munden, wenn auch der Durst zu seinem Recht kommt, trinkt der Basler zu den Leckerli mit Vorliebe einen ebenfalls gut-baslerischen Gewürzwein, der den Namen

„Hypokras"

trägt. Zutaten: 2½ l Rotwein, ein Glas Weißwein, 250 g Zucker, die Schale einer halben Zitrone, sechs Nelken, ganz wenig Muskatnuß, zwei zerbrochene Zimtstengel. — Die Gewürze werden in ein Leinenläppchen gebunden und mit dem Weißwein und dem Zucker langsam zum Kochen gebracht, so daß der Zucker geschmolzen ist, wenn der Wein kocht. Dann kommt die gewürzte Flüssigkeit sofort vom Feuer, da sich sonst aller Alkohol verflüchtigt, wird zugedeckt und zum Abkühlen beiseite gestellt. Nun wird der Rotwein daruntergemischt. Am besten füllt man das Gebräu in eine Korbflasche und läßt es 14 Tage lang in einem Keller, der nicht zu kalt sein darf. Nach dieser Zeit füllt man den Hypokras in Flaschen ab. Er hält sich sehr lange gut.

Lachs auf Basler Art

Bevor der Rhein durch Stauwehre, Uferverbauungen und Abwässer dem freien Fischer die Freude an seinem Berufe nahm, spielte Jahrhunderte lang im Monat November der Lachsfang bis hinauf zu den Laufenburger Stromschnellen eine ganz bedeutende wirtschaftliche Rolle. Ein liebgewordenes Landschaftsbild mit den Fischergalgen am freien „Rhy" ist verschwunden. Die Fischer hielten ihre besonderen Garne und Fanggeräte bereit für die imposanten Lachszüge, die zum Laichen vom Meere bis zu den Schweizer Flüssen eine weite Reise unternahmen. Nur noch selten geht der Lachs ins Netz, aber geblieben ist die Zubereitungsart „à la Bâloise": Der in fingerbreite Scheiben geschnittene Fisch wird mit einem reinen Tuche abgerieben (nicht waschen oder in Wasser legen!). Nun dämpft man eine große, feingeschnittene Zwiebel in heißer Butter und legt die Fischstücke hinein. Wenn sie unter sorgfältigem Umwenden gelb gebraten sind, fügt man zwei Löffel Wasser und einen Löffel trockenen Weißwein zu, bis das Fleisch sich leicht von den Gräten löst. Die Soße wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und neben die auf heißer Platte angerichteten Fischscheiben geschüttet.

Fürsten und Bürgermeister in allen Rheinstädten und Ländern von Basel bis nach Holland setzten Jahrhunderte lang große Ehre darein, ihren Gästen Lachs à la Bâloise aufzutischen. Dazu gab es einen leichten Rhein- oder Moselwein. Zum Trost für

Leser, die sich Lachs versagen müssen, sei angemerkt, daß auch frischer Kabeljau, auf diese Weise zubereitet, ausgezeichnet schmeckt.

Basler „Kirsipfannkueche"

Basler Kirschen sind weithin berühmt, und dem „Kirsipfannkueche" (dem Kirschenpfannkuchen) wird so leicht keiner widerstehen. Die Zubereitung: 500 g altes Brot wird in Wasser eingeweicht. Wenn es ganz aufgequollen ist, drückt man es gut aus und zerreibt es mit den Händen, so daß keine Knollen bleiben. Hierauf gibt man 50 g süße Butter in eine Omelettpfanne und dämpft darin das Brot, bis es ganz locker geworden. Dann fügt man 100 g ungeschälte, geschnittene Mandeln, 250 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale und etwas Saft, 1/5 l Milch, 1 1/2 kg entstielte, n i c h t ausgesteinte Kirschen sowie drei bis vier Eigelb bei und mengt alles gut durcheinander. Zum Schluß wird der Eischnee leicht daruntergezogen und der Teig in eine große gebutterte Kuchenform gegeben. Backzeit eine Stunde bei mäßiger Hitze. Kalt zu essen.

„Chirsmues"

Das Kirschmus ist ein Leckerbissen des Berner Oberlandes. Die dort wachsenden kleinen, saftigen Bergkirschen werden (ohne Wasser) in einer Pfanne angewärmt und dann in den Chirsmuessack geschüttet, der oben eine Elle lang und eine halbe Elle breit ist, während er nach unten spitz zuläuft. In einer eigens dazu bestimmten Vorrichtung werden die Kirschen ausgedrückt. Dann wird der Saft fünf bis sechs Stunden lang über glühender Holzkohle gerührt. Zur Kräftigung des Aromas schneidet die Bauernfrau noch Speck hinein. Ist der Saft eingedickt, so wird er in einem irdenen Topf aufbewahrt, nachdem siedende Butter daraufgeschüttet wurde. Chirsmues streicht man aufs Brot wie Marmelade, man verwendet es als Zucker, da dieser für den armen Bauern zu teuer ist, oder man würzt den Schnaps damit.

„Chriesitotsch"

ist in Zürich während der Kirschenzeit sehr beliebt. Die Zutaten bestehen aus: 90 g Butter, 100 g Zucker, drei bis vier Eiern, 90 g feinzerstoßenem Zwieback, 60 g Mandeln (gemahlen), der Schale einer halben Zitrone, 2 1/2 Deziliter Rahm oder Milch,

500 g schwarzen, ausgesteinten Kirschen. — Nachdem die Butter schaumig gerührt ist, wird Zucker, Eigelb, Zitronenschale, Zwieback und Milch oder Rahm hinzugemischt. Das Eiweiß schlägt man zu Schnee und rührt es in die Masse. Eine ausgebutterte Spring- oder Auflaufform wird mit der Hälfte der Masse gefüllt, im Ofen leicht gebacken und dann herausgenommen. Nun tut man die Kirschen zu, schüttet die zweite Hälfte der Masse drüber, und dann wird der ganze „Totsch" etwa 20 bis 30 Minuten lang bei mittlerer Hitze fertig gebacken.

„Zieglskrapfen"

Zu dieser Züricher Spezialität gehören: Teig von zwei Deziliter Milch, 30 g Butter, einer Prise Salz und 250 g Mehl. Fülle: 125 g Zieger (d. i. Quark oder Topfen), ein Löffel geriebene Mandeln, zwei Löffel Rahm, zwei Löffel Rosinen und Sultaninen und schließlich zwei Löffelchen Kirschgeist. Milch, Butter und die Prise Salz werden aufgekocht, und dann das Mehl langsam hineingerührt. Wenn der Teig erkaltet ist, wird er auf das Wallbrett genommen, tüchtig verarbeitet und ganz dünn ausgerollt. Nun sticht man mit einem großen Glas (1/2-Liter-Glas) runde Stücke aus, bestreicht den Rand mit Wasser, tut in die Mitte die gut geknetete Fülle, legt den Teig zusammen und drückt den Rand fest. Die Krapfen werden in heißem Fett schwimmend gelb gebacken und dann in Zucker und Zimt gewendet.

Luzerner „Chneublätz"

Die Luzerner sind ein geselliges Volk, zu Stadt wie zu Land. An den „Chilbifesten" (Kirchweihfest) und an den Fastnachtstagen geht es hoch her. Beinahe jede Familie denkt an gutes Gebäck. Zum Kirchweihfest gehören die Luzerner „Chüechli" und vor allem die „Chneublätz" (Knieblätz). Der Teig dazu wird aus 800 g Mehl, zehn Eiern, Salz, 40 g Zucker, 130 g Butter und etwas Backpulver zubereitet. Nach gutem Durchkneten eine Stunde ruhen lassen. Alsdann werden handgroße Flecken ausgerollt, diese auf dem Knie (daher Knieblätz) dünn ausgezogen und in heißem Fett oder Butter schwimmend gebacken. Die „Chneublätz" sollen wie Kissen aufgehen.

Luzerner „Kügelipastete"

Diese Pastete ist der Trumpf der Luzerner Fastnacht. Sie kommt der Tradition nach am „schmutzigen" (d. i. fettigen) Donnerstag,

dem Donnerstag vor Fastnacht, auf den Familientisch. Man rechnet für jede Person mit zwei Blätterteig-Pasteten von 10 cm Durchmesser und 5 cm Höhe, die man vom Konditor bezieht. Gefüllt wird mit Kügelchen aus durchgedrehtem Schweine- und Kalbfleisch (auch etwas Rindfleisch darf dabei sein), die mit in Milch aufgeweichten Wecken, fein gewiegtem Grünen (Schnittlauch, Petersilie), Zwiebeln, Majoran, Salz, Pfeffer und Rahm in Kirschengröße geformt werden. In Fleischbrühe gesotten, kocht man sie in einer Soße von Butter, Mehl, Weißwein oder Zitronensaft nochmals auf. Einen Teil der Soße gibt man mit den Kügelchen in die Pastete, den anderen serviert man besonders.

Luzerner „Chässuppe"

Käsesuppe ist im eigentlichen Wortsinn gar keine Suppe, sondern ein nahrhaftes, dick eingekochtes Gericht, das mit der Gabel gegessen wird. In eine Schüssel wird eine Lage altes, recht braun gebackenes, zerschnittenes Brot gegeben, darüber in Streifen geschnittener fetter Emmentaler Käse, dann wieder Brot, wieder Käse, wieder Brot usf. Für drei bis vier Portionen rechnet man 350 g Käse und 750 g Brot. Dieser Masse können noch ein bis drei Zwiebeln beigefügt werden. Das Ganze wird nun mit kochendem Wasser oder Milch übergossen, zugedeckt und eine halbe Stunde stehen gelassen. Dann tut man den Teig in eine geeignete Pfanne, gibt ein Stück frische Butter, etwas Milch, das nötige Salz und etwas Muskat dazu und läßt ihn etwa dreiviertel Stunden bei öfterem Umrühren kochen. Die Kruste, welche sich am Rande bildet, wird losgelöst und mit dem Brei vermengt, was den Wohlgeschmack des Gerichtes wesentlich erhöht. Vor dem Anrichten fügt man ein bis zwei verrührte Eier hinzu. Nach Belieben kann nach dem Anrichten eine Zwiebelschwitze darübergegeben werden, oder geröstete Brosamen. Zu diesem Gericht wird Zwetschgen- oder Apfelmus serviert. Ein kräftiges, bei den Bauern besonders beliebtes Essen.

Glarner „Birebrot"

Glarner Birebrot, weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt, ist dem Schwäbischen Hutzelbrot verwandt. Natürlich gibt es dafür eine Menge Rezepte, die in den Einzelheiten voneinander abweichen. Die Zutaten bestehen aus: 3½ kg gedörrten Birnen, 600 g Weinbeeren, 750 g Nüssen, 1¼ kg Zucker, 120 g

Zimt, 100 g Zitronat, drei Muskatnüssen, einer Zitronenrinde, 1/4 l gutem Kirsch, 1/2 l Rosenwasser, einem halben Glas Weißwein und 3 kg Brotteig. — Zuerst werden die Birnen gereinigt, weich gekocht und mit dem Wiegemesser fein gehackt. Den Brotteig teilt man in zwei ungleiche Hälften. Die größere Hälfte wird unter die Birnen geknetet und die übrigen Zutaten unter stetigem Kneten beigemengt; dann formt man aus der Masse Brote. Die kleine Hälfte des Brotteiges wird ausgewalzt und das Birnenbrot damit umwickelt. Bevor die fertigen Brote in den Backofen kommen, einige Löcher machen und in starker Hitze backen.

Glarner Birnenwecken

Aus folgenden Zutaten wird ein Hefeteig hergestellt: 2 kg Mehl, 40—50 g Hefe, 300 g Butter, vier Löffel Salz, zwei Eier, 50—100 g Zucker und etwa 1 l Milch. Vor der Weiterverarbeitung des Teiges muß die Hefe etwas wirken. Für die Birnenmasse sind folgende Zutaten erforderlich: 1 kg Birnen-Dörrobst, je 250 g saure und süße gedörrte Apfelstücke (weich kochen), 250 g dürre, über Nacht eingeweichte Zwetschgen, 250 g Feigen (eine halbe Stunde einlegen), je 250 g Weinbeeren und Nüsse und 125 g Zitronat. Alles wird durch die Hackmaschine getrieben und dann etwas Zucker zugesetzt. Nun würzt man mit zwei Löffel Anis, ganz oder gemahlen, ferner kommen noch zwei Löffel Zimt und ein Löffel Nelkenpulver dazu. Ein Gläschen Kirschgeist und etwas Rahm verfeinern den Geschmack. Der Teig ist in quadratische Stücke von rund 30 cm Länge auszuwalzen. Die Birnenmasse wird etwa 1 cm dick daraufgestrichen, dann das Ganze eingerollt. Nach einem Eigelbanstrich läßt man die Wecken bei mittlerer Hitze backen. Die angegebenen Zutaten reichen für acht bis zehn Wecken.

Appenzeller Krautwürste

Wer im Herbst oder Winter einmal nach dem Kanton Appenzell reist, um mit der Schwebebahn den Säntis zu „besteigen", versäume nicht, die herrlichen Krautwürste zu versuchen, die es dort gibt. Ihnen ist etwa zur Hälfte gekochter, feingepreßter Kohl beigemischt, was ihnen einen herzhaften, ungemein würzigen Geschmack verleiht. Während die Krautwürste nicht an einen bestimmten Tag gebunden sind, ist dies mehr oder weniger bei den „Bacheschnitten" der Fall, die die Hausfrauen

backen, wenn die stimmfähigen Bürger am Landsgemeindesonntag in Hundwil oder Trogen versammelt sind. Es sind dies „Häädlerleckerli", ein fladenartiges Gebäck in rechteckiger Form, das in Teig getaucht und in Butter gebacken wird. Es kommt auch am zweiten Fastnachtssonntag, in Appenzell Funkensonntag genannt, auf den Tisch. Der „rässe" Käse dagegen, der hier von den Sennerinnen hergestellt wird, ist seines herben Duftes wegen nicht jedermanns Sache!
Die Appenzeller selbst schätzen natürlich diesen kräftigen Käse sehr. Ein humorvolles Volkslied vermeldet wenigstens

„Min Vater ischt en Appenzeller
Er frißt d'r Chäs mit samt em Teller!"

Und aus ganz alten Zeiten ist folgendes Verslein im Umlauf:

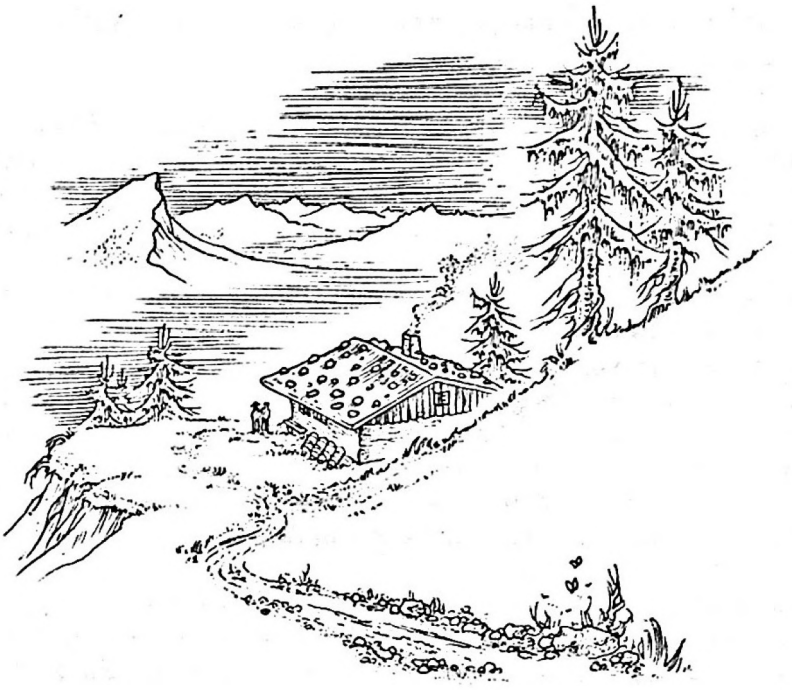
„Appenzeller Meiteli (Mädchen)
Wie machsch denn du din Chäs?"
„I due=ne i=ne's Chübeli (Kübelchen)
Und drück=ne mit en Füdeli (Hinterchen)
Drom isch de Chäs so räss!"

Schaffleisch und „Kabis"

ist in Uri ein beliebtes Sonntagsessen. Man zerschneidet Schaffleisch in kleine Stücke und brät sie in heißem Fett leicht an. Das Fleisch kommt mitsamt dem Bratfett in einen Kochtopf. Roher, gewaschener, grob geschnittener Kohl (Kabis) sowie Kartoffelstücklein, etwas Salz und geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und ein wenig Knoblauch werden mit dem Fleisch vermengt, etwas Wasser darübergegossen und bei schwachem Feuer weich gekocht (Kochdauer etwa eine bis eineinhalb Stunden).

„Schwyzer Stunggewerni"

Auf der obersten Almhütte vor dem Aufstieg zum Fluhberggipfel sitzen wir gemütlich in der heimeligen Ecke des niedrigen, rauchgeschwärzten Raumes, der zugleich als Küche und Wohnstube dient, und der Senne bereitet uns das Leibgericht des Innerschwyzer Älplers, das „Stunggewerni". Über der halboffenen Feuerstelle hängt der große Kupferkessel, unter dem die Holzscheite lodern. Der Senne hat einen Liter leicht sauren Rahm in den Kessel gegossen und gibt nun zwei gehäufte Kellen Mehl, etwa 200 g, dazu sowie eine große Prise Salz. Das wird tüchtig und unablässig gerührt, bis sich in dem Kessel eine



dicke weiße Masse bildet, die in goldgelber Butter schwimmt. Dies ist das Zeichen, daß das Gericht fertig ist. Der Senne nimmt die Pfanne vom Feuer und stellt sie auf einem dreibeinigen Halter auf den Tisch. Von einem dicken Laib Brot schneidet er jedem ein Stück, und der Schmaus kann beginnen. Es schmeckt herrlich. Allerdings gehört etwas dazu: herbe Bergluft und Hunger. Zu Hause würden wir's wohl etwas zu konzentriert und fett gefunden haben.
Und „Stunggewerni", was heißt das? Nun, „stungen" bedeutet soviel wie rühren oder stoßen. Aber für das „werni" haben wir keine Erklärung. „Das isch jetz halt emol a so!", das ist nun einmal so.

Käseschnitten

werden im Lande des Käses auf die mannigfachste Art zubereitet.
Solothurner Kässchnitten: Man schneidet Weißbrot in Scheiben und bespritzt es mit Weißwein. Nachher werden die Scheiben mit Butter bestrichen, mit geschnittenem Käse belegt, mit etwas

Paprika bestreut und im Ofen gebacken, bis die Auflage überkrustet ist.

Walliser Schnitten: Für zwei Personen schneidet man von einem Stangenbrot acht nicht zu dünne Scheiben. Vier davon werden nebeneinandergelegt und jede mit zwei bis drei dünnen Schnitten Emmentaler Käse belegt. Darauf streut man (je nach Belieben) ein wenig Pfeffer oder Paprika. Nun werden diese vier Käseschnitten mit den übrigen vier Brotscheiben zugedeckt und leicht zusammengepreßt. In einem Suppenteller zerschlägt man zwei Eier und gibt zwei Eßlöffel Milch, einen halben Eßlöffel Öl und ein wenig Salz und Pfeffer dazu. Die Käseschnitten werden nun in dieser Tunke getränkt und dann in heißer Butter (oder Fett) ziemlich rasch auf beiden Seiten gebacken. Die Käseschnitten werden heiß serviert; sie sind mit gemischtem Salat ein fabelhaftes, sehr bekömmliches Nachtessen!

Emmentaler Schnitten: Acht kleine, dünne Kalbs- oder Schweineschnitzel werden auf ein leicht gesalzenes Brett gelegt. Auf vier Schnitzel tut man je eine 5 mm dicke Käsescheibe, die leicht mit Paprika bestreut wird. Dann werden sie mit den übrigen vier Schnitzeln zugedeckt, und zwar so, daß die ungesalzene Seite auf den Käse zu liegen kommt. Die zusammengelegten Schnitzel wälzt man zuerst in Mehl und dann in einem zerschlagenen Ei, dem man ein wenig Öl zugegeben hat. Langsam in einer flachen Pfanne gebacken und mit der durch das Fett oder die Butter entstandenen Tunke übergossen, werden die Schnitzel heiß serviert. Dazu gibt man Reis und Gemüse oder Salat.

„Fondue"

Ursprünglich wohl in der Westschweiz beheimatet, ist dieses klassische Käsegericht so zum Leibgericht aller Schweizer geworden, daß sie damit in den entferntesten Winkeln des Erdballs festliche Zusammenkünfte krönen, falls sie die Zutaten irgendwie auftreiben können. Gegessen wird die Speise nach festem Brauch: Alle stippen aus der Schüssel, die in der Mitte auf dem Spiritusflämmchen steht, mit Brotbrocken, die auf die Gabel gespießt sind, das köstliche Gericht heraus. Wem dabei der Brocken in die Schüssel fällt, zahlt eine Flasche Wein.
In den einzelnen Kantonen ist die Zubereitungsart verschieden:

1. Fondue nach Neuenburger Art: Ein irdenes Fondue-Töpfchen wird mit einer Knoblauchzehe ausgerieben. Dann schneidet man 250 g Käse (1/3 Emmentaler, 2/3 Greyerzer) in feine Scheiben, gießt zwei Glas trockenen Weißwein darüber, tut eine leichte Prise Mehl dazu und kocht die Masse unter gleichmäßigem Rühren, bis sie ganz zart und weich geworden ist. Wenn das Fondue beginnt aufzusteigen, nimmt man es vom Feuer, setzt es auf einen Réchaud, der durch ein Spiritusflämmchen oder mittels einer elektrisch beheizten Platte erwärmt wird, und gießt etwas alten Kirsch hinzu. Gegessen wird das Gericht mit auf die Gabel gespießten Brotbrocken.
2. Fondue nach Waadtländer Art: Die Herstellung ist die gleiche, nur setzt man der Masse noch drei Eigelb und ein Glas Weißwein zu.
3. Fondue nach Genfer Art: Bei im übrigen völlig gleichartiger Herstellung werden drei Eigelb und ein wenig Weißwein hinzugefügt, außerdem würzt man mit Pfeffer und etwas Muskat.
4. Fondue nach Freiburger Art: Gereifter Freiburger Vacherinkäse, etwa 250 g je Person, wird in kleine Stücke zerschnitten und im Fondue-Töpfchen, das vorher mit Knoblauch ausgerieben wurde, aufs Feuer gebracht. Den Vacherin rührt man mit einer Gabel um, unter löffelweisem Zugeben von heißem Wasser. Man würzt mit Salz und Pfeffer und gibt je nach Geschmack ein Gläschen voll Kirsch- oder Zwetschgenwasser dazu. Die Masse muß sehr vorsichtig erwärmt werden, bis sie sich zu einer dicken Creme auflöst.
5. Und endlich ein letztes Fondue-Rezept, das in Kleinigkeiten von den bisher gegebenen Anweisungen abweicht: Man streicht ein Fondue-Töpfchen (irdenes Geschirr) mit einer Knoblauchzehe aus, tut je Person einen Deziliter Weißwein hinein und läßt das Ganze auf schwachem Feuer warm werden. Nach ein bis zwei Minuten kommen je Person 150 g Käse dazu, Emmentaler oder Greyerzer, in feine Scheiben geschnitten. Unter ständigem Rühren mit einer Gabel bringt man die Masse zum Kochen. Das darf nicht geschehen, ehe aller Käse im Wein geschmolzen ist. Nun wird eine Messerspitze Kartoffelmehl in einem Teelöffel Kirschgeist je Teilnehmer glattgerührt und dem Fondue beim ersten Aufkochen zugefügt. Unter kräftigem Rühren läßt man nochmals aufkochen und würzt nun mit Salz, Pfeffer und Muskat. Das Fondue-Geschirr wird dann auf brennendem Réchaud aufgetragen.

„Ramequin"

Diese im Waadtland sehr beliebte Käsespeise wird wie folgt zubereitet: Man rührt vier Eigelb mit 1/2 l Rahm zusammen und fügt dann 130 g geriebenen, fetten Emmentaler, etwas Salz und den Eierschnee zu. Fünf nicht zu dicke, etwa 1 cm starke Weißbrotschnitten werden in heißer Butter gelblich gebacken, in eine mit Fett bestrichene Auflauf-Form gebracht, dann kommt die oben erwähnte Käsemasse hinzu, und nun wird alles in heißem Ofen goldbraun gebacken.

Genfer Käseauflauf

Wenn man in Genf eingeladen wird, bekommt man häufig dieses sehr wohlschmeckende Gericht vorgesetzt. Es besteht aus 200 g geriebenem Emmentaler, der gelegentlich mit Sbrinz gemischt ist, 60 g Mehl, 1/2 l Milch, 1/2 l Rahm, etwas Salz, vier Eigelb und dem Schnee von vier Eiern. Milch und Mehl werden glatt verrührt und dann auf dem Feuer dickgekocht. Nach dem Erkalten gibt man das Salz und eine Prise Paprika, den geriebenen Käse, das Eigelb und zuletzt den Eierschnee hinzu. Die Masse wird in eine feuerfeste, mit Butter ausgestrichene Auflaufform getan, bei guter Unterhitze 30 Minuten gebacken und sofort serviert. Wichtig ist, daß die Auflaufform während des Backens ruhig stehengelassen wird, damit sich die Masse nicht senkt.

Bündner Beinwurst

Man braucht dazu: zwei Deziliter Veltlinerwein, zwei Blättchen Majoran, je eine kleine Prise Nelkenpulver mit Pfeffer, 1/4 Zwiebel, 1/2 Knoblauchzinggen (Zehe), eine kleine Prise Salpeter, 30 g Salz, 1 kg Schweinefleisch vom Rücken, Hals und Wädli mitsamt der Haut. Das Fleisch mit den Knochen wird in etwa 2 cm große Stücke zerlegt, in eine Schüssel getan und mit gehackter Zwiebel, Knoblauch, Gewürz, Salz und Salpeter gründlich durchgeknetet. Dann gießt man den Wein hinzu und läßt das Ganze unter täglichem Umwenden drei bis vier Tage in der gut zugedeckten Schüssel stehen. Nun füllt man die Masse in weite Därme (Stück je 400—600 g), hängt sie einige Tage in schwachen Rauch und läßt sie trocknen. Zur Mahlzeit werden die Würste auf langsamem Feuer zwei bis zweieinhalb Stunden gekocht und dann mit Sauerkraut aufgetischt.

Era il cibo degli dei, la polenta coi usei
(Es war die Speise der Götter, der Maisbrei mit Vögeln)

Polenta mit Zickleinbraten

Frühling im Tessin! Es läutet Mittag. Noch ein paar Schritte über das holperige, reingescheuerte Pflaster, und schon betreten wir die von Glyzinien förmlich eingesponnene Laube des alten Hauses. Durch ein offenstehendes Fenster blickt man in die Küche. Über dem offenen Feuer hängt der Kupferkessel, und die junge Antonietta führt mit viel Anmut eine langstielige Kelle unermüdlich durch den köstlichen Inhalt. Hier gibt es Polenta, den berühmten Maisbrei, der mit viel Wasser und mit Salz gewürzt in einem besonders dafür bestimmten Topf gekocht wird. Die Speise bleibt unter stetem liebevollem Umrühren so lange auf dem Feuer, bis der Mais sich ganz locker vom Topfe löst.

Nun steigt von der anderen Seite des Kamins ein unaussprechlich feiner Duft auf. Dort hält der Hausherr eigenhändig den Zickleinbraten am Spieß über das Feuer. Geschickt wendet er das Fleisch hin und her, auf und ab, damit ja kein Tröpflein des herrlichen Saftes von dem schon knusperig braunen Braten gleite. Der Tisch ist mit einem grobfädigen Leinentuch und schlichtem Tongeschirr gedeckt. Nirgends könnte die goldgelbe Polenta besser munden als hier und aufgetischt in diesen einfachen Schalen. Aus bunten, henkellosen Tassen lockt ein leichter, leuchtend roter Wein.

„Minestra"

wird im Tessin auf folgende Weise bereitet: Etwas Zwiebeln, grob gehackt, Knoblauch, Rübli, Sellerie, Kohl, Lauch und Wirsing werden kleingeschnitten, gewaschen und dann in Öl zugedeckt etwa 15—20 Minuten auf kleinem Feuer gedämpft. Nun kommen geschnittene Tomaten dazu, und dann wird mit Fleischbrühe abgelöscht. Die Suppe muß etwa eine Stunde lang kochen. Dann werden kurzgebrochene Spaghetti, eine Handvoll Reis, sowie kleingeschnittene Kartoffeln zugegeben und etwa 20 Minuten mitgekocht. Etwas ganz fetter Speck wird mit Petersilie und Schnittlauch zu einem Brei geschlagen und die Suppe damit gebunden. Auf extra Teller serviert man viel geriebenen Käse.

Weit nach Süden sind wir vorgestoßen, nun kehren wir zurück, um über den Norden der Schweiz allmählich wieder Anschluß zu gewinnen an deutschen Boden. Schon mutet es uns heimatlich an.

Kutteln auf Neuenburger Art

Schöne, in Streifen geschnittene, nicht ganz weichgekochte Kutteln werden in einem feuerfesten Gefäß mit Weißwein und Bouillon (oder Bouillonwürfel mit Wasser) unter Zugabe von Lauch, Karotten, Sellerieknollen und Zwiebeln, alles in Scheiben geschnitten, weichgekocht. Man kann zur Verbesserung des Aromas ein bis zwei Gewürznelken und ein halbes Lorbeerblatt beigeben. Die Kutteln werden in einem feuerfesten Gefäß serviert. Dazu reicht man in einem Saucenteller etwas Vinaigrette.

Vinaigrette wird zubereitet aus Zwiebeln und Petersilie, feingehackt, mit Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer.

Als Getränk dazu wird der rosige, herbe Neuenburger empfohlen, der „Sauser" ganz besonders, jener junge, gärende Wein, den man in Süddeutschland Most und Bitzler nennt. Vor dem „Sauser im Stadium", wie der Schweizer den „Federweißen" bezeichnet, sei allerdings gewarnt. Er schmeckt so köstlich, daß man meint, sich wie der griechische Gott Phaethon ungestraft zur Sonne erheben zu können. Aber meist folgt dem beschwingten Höhenflug ein schrecklicher Absturz: die Beine tun es nicht mehr.

„Mailänderli"

stellt man wie folgt her: 500 g Butter werden schaumig gerührt und dann nach und nach die Zutaten hinzugefügt, nämlich 500 g Zucker, acht Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 750 g Mehl. Dieser Teig wird gut geknetet, fingerdick ausgewallt und zu Hörnchen ausgestochen, die, mit Eigelb bestrichen, hellgelb gebacken werden.

„Schenkeli"

bestehen aus drei bis vier Eiern, 150 g schaumig gerührter Butter, 250 g Zucker, einer Zitrone, etwas geriebenen Mandeln oder Haselnüssen, ein wenig Rum, einem Kaffeelöffel Backpulver und 400 g gesiebtem Mehl. Der Teig wird nach gründlichem Kneten zu einer Wurst gerollt, von der man fingerlange Stücke abschneidet, die man langsam in Öl oder Fett schwimmend bäckt.

„Trockne Küchli"

— aber bitte einen großen Korb voll, denn sie schmecken gar so gut! — werden aus 400 g Mehl, 80 g Butter, drei Eidottern und einer kleinen Prise Salz hergestellt. Man zerdrückt Mehl und Butter auf dem Wallbrett mit dem Wellholz, dann kommt Eigelb und Wasser hinzu, und nun macht man einen ganz dünn ausgerollten Teig. Aus ihm werden Flecke ausgeschnitten, in heißem Fett schwimmend hell gebacken und schließlich mit Zucker bestreut.

WIR SOLLEN DES LEIBES PFLEGEN
WIE EIN LAHMER
DER KRÜCKEN

Spätzleschneider (15. Jahrh.)

Schwaben

Die Schwaben sind kluge und gewissenhafte Leute; sie nehmen das Essen wichtig, sie sind zugleich aber auch erfinderisch, man merkt, wie ihre Phantasie arbeitet. Wir haben aus vielen Landschaften Redensarten über das Essen bekommen, aber von nirgendher eine so ausführliche Liste wie aus Schwaben — wobei freilich zu bemerken ist, daß manche dieser Wendungen sich auch in anderen Gebieten finden. Immerhin liegt das Urschwäbische dabei weit an der Spitze.

Schwäbische Sprüche um das liebe Essen

So vielseitig wie der schwäbische Küchenzettel sind auch die Redensarten, die sich um die schwäbische Kost drehen. Hunger ist der beste Koch, das gilt auch hier. Allerdings hört man häufiger: „Honger treibt Brotwürst nei". Für einen, der „Honger wie a Aff" hat, ist leicht kochen. Anders dagegen für denjenigen, der „schlecket wie a Goiss". Paßt einem das Essen nicht, dann sagt man ihm: „No steckst dr en Stecke drzue". Wird einem der Mund nach etwas Gutem wässrig und hat man wenig Aussicht, daß man es bekommt, dann heißt es: „Putz 's Maul a, därfst trenke!" oder: „Do wird drs net schlecht drvo";

oder: „Do bleibt dr's Maul sauber"; oder: „Do wird dr's Maul net kromm drvo". Kinder werden gern zur Arbeit angespornt: „Wenn du recht schaffest, no därfst heut obed em Pfarrhaus esse". Schmeckt's einem, hat er den „Gähhonger", dann sagt man: „Der hat gfresse wie a Scheck"; oder: „Der frißt wie oin Holzmacher"; oder: „Der haut ei wie a Drescher". Beim Trinken ist es ähnlich. „Der sauft wie a Loch". „Der bürstet". „Der sauft wie a Bürstebender". „Der sauft ond frißt oin zom Haus naus". Fällt das Mahl nicht so reichlich aus, dann heißt's: „Do host müesse d'Gosch uf d'Seite bende". Oder: „Do ist oim dr henter Stockzah net naß worde!" Aber ein schmales Mahl ist besser als gar keines; denn: „Lieber a Laus em Kraut als gar koi Floisch". Kinder necken sich gerne mit folgenden Verschen: „Host Durst?" — „No schlupfst en a Wurst". „Host Honger?" — „No schlupfst en a Gugommer" (Gurke).
Nicht jedes ist Freund von Kartoffeln. „Mir send se am liebste, wenn se vorher dur en Saumage gange send". Was ist dem Schwaben vom Schwein am liebsten? „Was zwischem Schwänzle ond de Auhre leit". Ißt einer, daß „ehm's obe rauslauft", dann ist er „a Saumag". Auch in Schwaben ißt jeder vernünftige Mensch „bis r gnug hot". „Was aber dr Baur net kennt, des frißt'r net". „Dr Baur frißt nix ogsalze" gilt von einem Ungeschickten, der sein Brot fallen läßt. Der Ausdruck: „Lieber ogschmalze als ogsalze" wendet sich an den Geschmack; ebenso, wenn es heißt: „Des ist net gesalze ond net geschmalze". Fällt ein Stück Brot recht klein aus, dann redet man von einem „Stiefmueterstückle"; man kann „d'Zeitong drdurch lese". In einer schlechten Suppe „send d'Schnittle denn gsät". Trotzdem: „D' Supp wird net so hoiß gesse wie se kochet wird". Beklagt sich jemand über den Kaffeesatz, so gibt man ihm zur Antwort: „'s Dick hot's Geld kost". Zu einem, der auf beiden Backen beißt, sagt man: „Sag pfafft" oder: „Der ka net pfaff sage". Von einer guten Speise ißt der Schwab auch mehr als von einer weniger guten; sie hat meistens nur einen Fehler: „Se maielet" (schmeckt nach mehr). Wünscht man sich ein großes Stück Wurst, dann verlangt man „a Portion für en kranke Ma". Ist die Portion wirklich dem Appetit entsprechend ausgefallen, dann ist dem Wirt „'s Messer ausgrutscht". Sind in einer Speise Eier, dann ließ die Köchin „a Henn drüberspringe". Vor allem muß man sich beim Essen folgendes merken: „Da erste Schub mueß ma blose, mit em zwoite ka ma's halte wie ma will". Daß man sich

„'s Maul verbrenne ka", weiß man auch im übrigen Deutschland. Kann einer alles, aber auch alles vertragen, „no hot r a guete Kuttel", und einem Dicken „sieh ma koi Naot a"; vielleicht liegt es nicht einmal am Essen, denn es gibt Schmächtige, von denen man sagt: „Die könnt ma en en Schmalzhafte neistelle, no tätetse net fett werde". Vespert einer ohne zu trinken, von dem heißt's: „Der füttret trucke wie d'Ochsebaure". Fragt man einen Schwaben, ob das Essen schmeckt, gibt er zur Antwort: „Bei ons schmeckt ma net lang, do ißt ma". „Guet Esse ond Trenke hält Leib ond Seel z'sämme". „Des ist besser als em Doktor gebe". Man soll nicht bloß das Gute herauslesen, denn „Ißt dr Herr de Nutze, no frißt r au de Butze!"

Spätzle

Von selbst stellt sich dieses Wort als erstes ein, wenn von Schwäbischer Küche die Rede ist. Schon das älteste deutsche Rechtsbuch, der „Sachsenspiegel", stellt den Schwaben in einer der vielen Miniaturen, die es enthält, mit einem „Spätzlebrettle" dar.

Natürlich gibt es eine große Menge von Spätzle-Rezepten, und es ist gar nicht einfach, Ordnung in die Dinge zu bringen und eine Art von Spätzle-Systematik herzustellen. Offenbar sind aber grundsätzlich zwei Arten von Spätzle zu unterscheiden, nämlich schwäbische und bayerische.

Bei beiden ist der Teig zwar der gleiche, die Herstellung indessen verschieden. Im bayerischen Schwaben schlägt man den Teig durch ein Sieb, die Spätzle werden kurz und dick. In Württemberg, dem schwäbischen Hauptbereich, schabt man sie vom Brett: sie werden lang und dünn. Dieses letztere ist die eigentlich klassische Zubereitung, die nur sehr erfahrene Hausfrauen meistern, weniger begabte drehen den Teig durch eine Mühle. Und hier das Rezept!

Die klassischen Spätzle

Je nach der Zahl hungriger Esser wird eine entsprechende Menge Mehl mit den nach dem Umfang des Geldbeutels zur Verfügung stehenden Eiern vermengt. Dabei gibt man etwas Salz und etwas Wasser zu, dieses aber nur in ganz geringer Menge. Der Teig wird nun tüchtig geschlagen, bis er Blasen wirft und sich schön lang ausziehen läßt. Von diesem zähen Teig kommt eine Portion auf das „Spätzlebrettle", ein kleines, rechteckiges Brett

mit einem Stiel daran. Inzwischen wurde ein Topf Wasser zum Sieden gebracht, und damit sind wir nun zum kritischen Punkt und dem eigentlichen Geheimnis der Spätzle-Herstellung gelangt. Mit einem möglichst langen Messer wird der Teig auf dem Brett zuerst schön glatt und dünn ausgestrichen und dann in feine Streifen geschabt, die in das kochende Wasser getan werden; je dünner diese Streifen geraten, desto feiner werden die Spätzle. Jeder Anfänger wird feststellen, daß sich das sehr leicht ansieht, aber recht schwer zu machen ist. Die aus dem siedenden Wasser an die Oberfläche kommenden gar gewordenen Spätzle werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in klarem, kochendem Salzwasser abgeschwenkt, müssen nun etwas abtropfen und kommen dann auf die Anrichteplatte. Sie werden noch mit einer Schmelze aus heißem Fett und geröstetem Weckmehl oder nach Geschmack mit gedämpften Zwiebeln garniert, und jetzt kann der Schmaus beginnen.
Das klingt so einfach wie es aussieht, wenn man der Hausfrau zuschaut. Aber alle Zubereitungsanweisungen stimmen darin überein, daß die Teigmischung wie das Spätzle-Schaben Gefühlssache sei. Spätzle sind — das beweist schon die Zärtlichkeit, mit der das Wort ausgesprochen wird — eine Herzenssache.

Es gibt schwerlich ein Gericht, was so vielseitige Verwendung findet wie die Spätzle in Schwaben. Man ißt sie als Beilage zu allen möglichen Fleischgerichten, zu Schweine-, Rinds-, Kalbs- und Hasenbraten, oder auch zu Bohnen und Linsen, zu geschmorten Gurken sowie zu vielen Gemüsen — auch in der Art, daß sie mit dem Gemüse oder den Gemüseresten, mit grünen Bohnen oder Sauerkraut wechselnd im Topf geschichtet und mit Butter abgeschmälzt werden. Man ißt sie schließlich auch gebraten und geröstet mit Salat. Am häufigsten ist die Kombination mit Kraut. Auf der „Hinteren Alb" heißt es zum Beispiel: „Einen Tag gibts Kraut und Spatzen, den anderen Spatzen und Kraut". Dabei werden die Spatzen in der Brühe aufgetragen, in die man mancherorts auch noch Salzkartoffeln tut, und man gibt, wenn man hat, Rauchfleisch dazu. Besonders lebhaft empfohlen wird, in dem Sauerkraut ein Stück Schwarzwälder Speck mitzukochen, der mit Fichtenholz und Wacholder geräuchert ist.
Von den Spätzle mit Kraut verschieden sind wiederum die „Krautspatzen", das heißt mit rohem Sauerkraut vermischte und geröstete Spatzen. Mit gekochtem Sauerkohl vermischt,

Trachten aus Lossburg und Calw

ergeben gebratene Spätzle ein Gericht, das mancherorts „Katzenschrei" genannt wird.

„Gaisburger Marsch"

nach dem Stuttgarter Vorort Gaisburg genannt, heißt eine Mischung von Spätzle mit Kartoffeln, die anderwärts auch als „Verheierte" (Verheiratete) oder „Schnitz und Spätzle" bezeichnet wird. Es werden abwechselnd lagenweise gekochte Spätzle und gekochte Kartoffeln in eine Schüssel gefüllt und halb Spätzle-, halb Kartoffelbrühe darangetan. Man kann mit Fleischbrühe auffüllen und Rindfleischstückchen beigeben, kann aber auch mit „Kracherle", in Butter gerösteten Weißbrotstückchen, oder Zwiebeln abschmälzen.

Neben den gewöhnlichen Spatzen gibt es noch andere, z. B. Leberspatzen, Apfelspatzen und vor allen Dingen Kässpatzen, die das klassische Leibgericht des Allgäuers sind.

Allgäuer „Kässpatzen"

Man bereitet, je nach vorhandenem Appetit, mit einem Quantum Mehl, nicht zu viel Eiern, Salz und Wasser (einige nehmen auch etwas Milch) einen zähen Teig und treibt ihn möglichst rasch durch das großlöcherige Spatzensieb in reichlich kochendes Salzwasser. Nach dem ersten Aufwallen werden die Spatzen aus der Seihschüssel herausgefischt. Dann tut man einen Brocken Butterschmalz in die Pfanne und legt immer abwechselnd je eine Schicht Spatzen und eine Schicht geriebenen oder feingeschnittenen Käse (Emmentaler, Limburger bezw. Backsteinkäse) hinein. Das alles läßt man bei sanfter Hitze etwas ziehen und fügt zum Abschluß eine Handvoll geschnittene, in Butterschmalz schön semmelblond geröstete Zwiebeln darüber.

„Knöpfle"

Dieser Ausdruck besitzt zwar eine gewisse Berühmtheit durch den „Knöpfleschwaben" in den „Abenteuern der sieben Schwaben". Aber ein Nichtschwabe weiß wenig damit anzufangen, und auch im Ländchen selbst ist es nicht immer ein und das gleiche, was als Knöpflę bezeichnet wird. Bevor wir weiterschreiten, muß also erst einmal der Begriff „Knöpfle" geklärt werden. „Knöpfle" ist ein kleiner Knopf, man wird darunter also etwas Rundes, Kloßförmiges verstehen. Das Universallexikon der Kochkunst übersetzt den Begriff Knöpfle denn auch freiweg als Kloß; bereits in der Pfalz wird ja der Ausdruck „Knepp" für Klöße oder Knödel gebraucht. An der Westgrenze des schwäbischen Bezirks, z. B. in Pforzheim, aber versteht man unter Knöpfle dasselbe wie Spätzle, höchstens, daß man einen Unterschied in der Feinheit macht und dann die gröberen Knöpfle nennt. Nach Osten fortschreitend, runden und vergrößern sich die Knöpfle. Im Gmünd sind sie rund in Haselnußgröße, im bayerischen Schwaben wachsen sie sich zu richtigen Knödeln aus und erreichen, wie sich zeigen wird, in einem Dorf der Augsburger Gegend sogar Kinderkopfgröße. Wir werden eine reinliche Scheidung vornehmen und verstehen unter Spätzle nur die vom Brett geschabten, durch das Sieb gedrückten oder allenfalls durch die Mühle gedrehten Gebilde, die also dem Geschlecht der Nudeln nahestehen, während wir die Knöpfle der Sippe der Klöße oder Knödel zurechnen.

„Solang's no Kraut und Knöpfle gibt . . ."

In mannigfacher Aufmachung erscheinen diese kugeligen Gebilde auf dem schwäbischen Tisch: als Leber-, Brät- und Spinatknödel in der Suppe, als Semmel- und Kartoffelknödel zum Sauerkraut. Knödel und Sauerkraut: das rechte Magenpflaster für den Schwaben, namentlich dann, wenn durch das Kraut nicht nur „eine Sau gelaufen", sondern ein Trumm von ihr darin auch liegengeblieben ist. „A Kräutle und a schweinig's Fleisch und Knöpfla in der Brüah — dös wenn ma aus d'r Kuche bringt, vertlaufet d' Schwauba nia . . .". Knödel, Schweinefleisch und Sauerkraut! Immer wieder stehen diese Gerichte auf dem Küchenzettel der schwäbischen Bäuerin, namentlich zur Winterszeit; denn fürs erste sind Knödel und Kraut rasch gekocht, fürs andere sind die meisten Zutaten zu den „Knöpfla", als da sind: Semmelmehl, Milch, Eier und Butter, im Bauernhause leicht zu haben, fürs dritte — und das ist wohl das Ausschlaggebende — sind Knödel und Kraut mit Schweinefleisch eine nahrhafte und kräftige Kost, so wie sie der Bauer zu seiner schweren Arbeit braucht. „Knödel und Kraut, dös drischt laut", heißt es nicht umsonst.

Kraut und Knöpfla: eine echte Volksspeise, die man sich im schwäbischen Bauernhause nicht überißt. Ja, es ist schon so: „Solang's no Kraut und Knöpfla git, solang verderbet d' Schwauba nit."

Äpfelknöpf

sind eine besonders bei Kindern beliebte Spielart der Knöpfle-Gerichte. Man bereitet sie wie folgt zu: sechs bis acht Semmeln werden fein geschnitten, etwas Salz zugegeben, mit heißer Milch überbrüht, Zucker und Zimt gemischt darüber, 1 kg feingeschnittene Äpfel, Weinbeeren, ein bis zwei Eier, Mehl was die Masse erfordert; dann macht man Knödel und läßt sie in heißem Fett bei mäßiger Hitze in der Röhre etwa eine halbe Stunde backen.

Knöpfle wie ein Kinderkopf

finden sich in einem Dorf unweit von Augsburg, wir sprachen eben schon davon. Sie stehen auf den Tischen der Häusler sowohl wie der Bauern und behäbigen Wassermüller, wenn die Kirchenglocken um 11 Uhr zu Mittag läuten. Nur selten gibt es

andere Mehlspeisen wie etwa Spätzle, Maultaschen oder Dampfnudeln. Die Mannsleut mögen Knöpfle gern etwas fester. Bei ihnen geht das Wort um: „Wenn man ein Knöpfle übers Hausdach wirft, muß es auf der andern Seite heil zu Boden kommen!" Die Hausfrau ist nicht ganz dieser Ansicht, sie will die Knöpfle lockerer haben, mindestens sonntags — wie wir gleich hören werden.

Alltags-Knöpfle werden hier folgendermaßen zubereitet: Man nimmt einen gehörigen Schöpfer nicht allzu weißen Weizenmehls und macht mit dem nötigen Salz, einem entsprechenden Quantum Milch (im Notfall geht's auch mit Wasser) sowie ein bis zwei Eiern einen ziemlich festen Teig. Zum Schluß wird noch eine tüchtige Portion kleine Schwarzbrotwürfel in den Teig gearbeitet und dann mit angefeuchteten Händen e i n etwa kindskopfgroßer Kloß geformt, der sofort in siedendes Wasser kommt. Nach einer guten Stunde Kochzeit, bei mehrmaligem Umwälzen mit einem großen, handfesten Löffel ist das Knöpfle fertig, wird aus dem Sud in eine irdene Schüssel gelegt, sofort zerteilt und mit abgeschmälzter Kohlbrühe übergossen. Dies ist werktags das übliche Essen.

Sonntags ist es anders. Wenn die Kirchgänger den Berg herabgeschritten kommen, auf dem die Kirche steht, die Frauen in ihrer Tracht: den weiten, dunkelroten oder dunkelblauen Röcken, feinen schwarzen Tuchjacken, seidenen Schürzen und schwarzen Hauben mit den breiten, zu schönen Zierschleifen gebundenen schwarzseidenen Bändern, die Männer im langen, zweireihigen Kirchenrock und mit strahlend blankgeputzten hohen Stiefeln, dann ist unterdessen von den Daheimgebliebenen das Sonntags-Knöpfle zubereitet worden. Es zeichnet sich durch eine viel lockerere Konsistenz und noch größere Schmackhaftigkeit aus. Und dies hat das „Hebelchen" bewirkt. Das ist nicht etwa eine kleine Küchenmaschine oder irgendein besonderes Handwerkszeug, ein Hebelchen ist vielmehr etwas Hefe und ein paar Eier mehr im Teig. Außerdem ist in der Brühe ein Stück Rindfleisch mitgekocht, das dann mit irgendeinem Salat aus dem Hausgarten als zweiter Gang auf den Tisch kommt. Manchmal schwimmt das Sonntags-Knöpfle auch in einer leckeren, braunen Hutzelbrühe — Hutzeln sind gedörrte Birnen —, von Hutzeln und getrockneten Zwetschgen lieblich umkränzt.

„Maultaschen"

sind Teigtaschen aus festem Nudelteig mit einer Fülle. Da sie zu den beliebtesten schwäbischen Gerichten gehören, haben sich natürlich aus der Praxis zahlreiche wesensverschiedene Zubereitungsarten entwickelt. Manche schneiden den dünn (etwa messerdick!) ausgerollten Teig in Quadrate oder Dreiecke, auf die sie die Fülle bringen, und schlagen dann die Ecken über ihr fest zusammen; andere tun die Fülle auf den ganzen Nudelfladen, schon bevor sie ihn in Vierecke schneiden. Die gefüllten Taschen werden dann in Salzwasser oder in Fleischbrühe gekocht.

Als Fülle benutzt wird entweder rohes Hackfleisch, das entsprechend gewürzt ist, oder andere Mischungen, die mehr oder weniger verfeinert hergestellt werden. Einige solcher Mischungen sind:

500 g Hackfleisch, zwei bis drei Eier, zwei eingeweichte Brötchen, Salz, Muskat, gedämpfte Zwiebeln, oder 2 kg abgewellter und passierter Spinat, 750 g Hackfleisch, Speck, Eier, Salz, dazu Zwiebeln und Petersilie, in Butter angeschwitzt, oder acht eingeweichte Wasserwecken, dazu 500 g Spinat, Lauch, Petersilie, Zwiebeln mit Speck oder Fett gedämpft, mit Salz und Muskat gewürzt und nach dem Erkalten mit vier Eiern und 500 g Fleisch

(Hackfleisch oder feingewürfeltes Dörrfleisch oder auch Schinkenwurst) gemischt, oder „Grüne Krapfen", das Fastengericht am Gründonnerstag — feingewiegtes Kohlkraut mit Zwiebelröhrchen gewürzt und mit saurem Rahm vermengt.
Man ißt die Maultaschen entweder in der Brühe, mit Butter und Bröseln geschmälzt oder mit Ei abgeröstet, dazu grünen Salat; oder auch mit Kartoffelsalat, der „schnalzig" sein muß — die Kartoffeln dürfen weder mehlig noch speckig sein, und es haben dabei vier Personen Pate zu stehen: ein Geizhals für den Essig, ein Verschwender für das Öl, ein Apotheker für Salz und Gewürze und ein Narr, der alles durcheinanderbringt.

„G'fuhrlets"

Im Kochbuch trägt diese Speise den Namen Eierhaber oder auch Schmarren. Aber sie hat noch mehr Namen. Im Breisgau heißt sie Kratzele, in der Ortenau Dumis, weiter kinzigaufwärts bringt man sie unter der Bezeichnung Holzmus auf den Tisch. Um Schramberg und Rottweil a. N. herum heißt sie G'fuhrlets, und in der Schwarzwaldvorebene macht man aus den gleichen Zutaten ein „Rührum", in den nächstgelegenen Nachbarorten ein „Stierum". So vielseitig der Name dieses Gerichtes ist, so vielseitig ist auch seine Verwendung, d. h. mit so vielen anderen Speisen wird es zusammen gegessen: zu Blumenkohl, Spargel, Schwarzwurzeln, Kohlrabi, Rot-, Bayerisch- oder Sauerkraut, zu Kartoffel-, grünem oder Bohnensalat sowie zu jeder Art Obst und Beeren. Und genau so vielseitig wie der Name und die Verwendung ist auch die Zubereitung des G'fuhrlets':
Die Hauptzutaten sind Mehl, Eier und etwas Salz. Es genügt, wenn man 500 g Mehl und ein Ei nimmt und beides mit Milch zu einem dickflüssigen Teig zusammenrührt. Dann muß man aber zum Backen bis an den Ellenbogen in den Schmalzhafen hineinfahren, sonst bäckt die kleisterige Masse nicht. Nimmt man jedoch zu den 500 g Mehl fünf Eier, dann schmeckt es schon viel besser, und wenn man den Teig gar mit zehn Eiern anrührt, dann wird G'fuhrlets ganz ausgezeichnet. Allerdings ist solche Üppigkeit nur zu besonders festlichen Gelegenheiten, z. B. zum 70. Geburtstag oder zur Goldenen Hochzeit erlaubt. Ob viel oder wenig Eier, jeweils wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen. Und wenn man keine Milch (Frisch-, Sauer- oder Buttermilch) zum Anrühren hat, kann auch Wein, Bier oder Mineralwasser verwendet werden. Wenn der Teig fertig ist, tut man Fett in die

Pfannkuchenpfanne, und sobald es heiß ist, kommt so viel Teig dazu, wie für einen dicken Pfannkuchen nötig ist. Wenn er auf der einen Seite gebacken ist, wendet man ihn, zerkleinert ihn mit der Backschaufel und läßt das Ganze goldgelb werden. Als Backfett kann jedes Fett, auch Öl, verwendet werden, nur frische Butter darf man nicht nehmen, sonst wird das G'fuhrlets grau. In der Gegend von Blaubeuren wird der Eierhaber „Durenand" geheißen (Durcheinander) und als Leibgericht hochgeschätzt. Und zwischen Augsburg und Ulm geben sich die schwäbischen Kinder nicht selten folgendes mundartliche Rätsel auf: „Kei mi nei (wirf mich hinein, d. h. in die Pfanne), friß mi raus! Was isch dös?" Die Antwort lautet: „Dr Oirhaber!"

Bratknödelsuppe

ist ein Allgäuer Nationalgericht, das sich dort höchster Beliebtheit erfreut. Für zwei Personen benötigt man: 125 g Brot, das mit einem Eßlöffel Milch, einem Eßlöffel zerlassener Butter, einem Ei und zwei gehäuften Eßlöffeln Semmelmehl gut verrührt wird, so daß eine gebundene, lockere Masse entsteht, die eine Viertelstunde zum Anziehen ruhen soll. Dann trennt man mit einem Löffel längliche Klöße von der Masse ab, die in die kochende Fleischbrühe gelegt werden.

Milzschnittensuppe

Eine Kalbsmilz wird gehäutet, durch den Fleischwolf gedreht, mit feingewiegter Zwiebel und Petersilie in Butter leicht angedämpft und gesalzen. Nun schneidet man Semmeln in dünne Scheiben, bestreicht eine Scheibe mit Milz und deckt sie mit einer zweiten zu, dann werden die so gefüllten Schnitten in einen Pfannkuchen- oder Bierteig getaucht, schwimmend gebacken und mit kochender Fleischbrühe übergossen.
Sehr herzhaft und gut an kalten Wintertagen in der Schlachtezeit zu essen ist

Wurstsuppe

In 2 l Fleisch- oder Knochenbrühe gibt man kleingeschnittene Kartoffelstückchen und kocht sie weich. Nun hackt man Blut- und Leberwurst oder auch Schwartenmagen in kleine Würfel und setzt die Blutwurst zehn Minuten, die Leberwurst fünf Minuten vor dem Auftragen zu. Mit Zwiebeln, Petersilie, Liebstöckl oder anderer Würze sowie Muskat wird die Suppe kräftig abgeschmeckt. Dazu gibt es geröstete Brotscheiben.

Zu einem vollständigen Essen gehört für den Schwaben wie die Suppe auch der

Salat

Daher stammt das bezeichnende geflügelte Wort: „Supp', des mag i net so arg, da eß' ich höchstens drei, vier Teller voll — aber Salat!"

Von den einzelnen Salaten war schon kurz die Rede. Für die Rapunzel haben die Schwaben die reizende Bezeichnung „Sonnenwirbele". Den Gurkensalat, mit Boretsch gewürzt, hatte der schwäbische Dichter Justinus K e r n e r so ins Herz geschlossen, daß er den Vers dichtete:

Auf meinem Grabe sollen stehn
Kukumern (Gurken) und Borageen (Boretsch).
Die Menschen sollen vorübergehn,
Die Menschen schafften mir nur Wehn —
S i e schafften mir Behagen.

In einem Vorort von Stuttgart führt ein Gemüsesalat den Namen

„Sieben frißt"

Hergestellt wird der Salat aus Rettich, Gurken, gelben Rüben, Tomaten, roten Rüben, Sellerie und Zwiebeln, dazu Salz, Essig und Öl. Wenn man sich etwas Gutes antun will, dann kann man Backstein- oder Schweizer Käse dazutun, alles mit dem Salathobel geschnitten. Die jeweiligen Mengen richten sich nach der Anzahl der Personen. Originell ist die Art, in der man diesen Salat verzehrt:

Es gibt eine Gabel für alle, dann wird mit zwei Würfeln so lange gewürfelt, bis jemand „7" wirft, und dieser Glückliche darf nun damit beginnen, den Salat zu verzehren, und zwar so lange, bis ein anderer „7" hat. So geht es fort, bis alles aufgegessen ist. Zu trinken gibt es meistens Most. Nach dem Essen wird ein Gänsemarsch durch den Ort veranstaltet, einer hinter dem anderen wie die Indianer auf dem Kriegspfad. Dieses Gericht und diese Sitte sind uralt, woher sie kommen und wie sie entstanden sind, ist nicht mehr festzustellen.

Krautwickel mit Krautsalat

Die Augsburger wissen seit alters, was gut ist. Deshalb lautet ihr Wahlspruch: „Guat essa ond trenka ond warm anzoga isch der erscht Augschburger Grondsatz." Und deshalb bestellen sich die Augsburger Männer bei ihren Eheliebsten die Leibgerichte an Sonn- und Feiertagen, wo sie zu Hause sind und mit schnuppernder Nase die lieblichen Düfte überprüfen können, die aus der Küche hervorgehen. Als Leibgericht, Festspeise und Nationalessen sind in der reichen, alten Stadt die eben schon genannten Krautwickel mit Krautsalat sehr beliebt, ein in der Tat delikates Gericht.

Ein großer Weißkrautkopf, etwa 2 kg schwer, wird in einem Topf mit Salzwasser gekocht, dann herausgenommen und zum Abkühlen beiseite gestellt. (Die äußeren, großen Blätter lassen sich dann leichter abnehmen!) Den übriggebliebenen Kopf hobelt man mit dem Krauthobel fein, das gibt den Salat. Was beim Hobeln zurückbleibt, wird in Salzwasser nochmals weich gekocht und fein gewiegt. Wenn man die großen Blätter von den starken Rippen befreit hat, wickelt man die nachstehende Fülle in sie ein. Sie besteht aus: 500 g Hackfleisch, zwei Eiern, einer in Milch eingeweichten und ausgedrückten Semmel,

Petersilie, reichlich Zwiebel in Butter gedünstet, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, die mit dem vorhin genannten feingewiegten Weißkraut tüchtig vermengt werden. Die fertigen Wickel werden in heißer Butter mit Zwiebeln links und rechts angebraten, mit etwas Fleischbrühe abgelöscht und etwa 3/4 Stunde hindurch auf der Herdplatte — gut zugedeckt — gar gedämpft. Der Krautsalat wird in der üblichen Weise zubereitet: Man macht das gehobelte Weißkraut mit reichlich Zwiebeln, Essig, Öl, Salz und Pfeffer an und läßt es 1 1/2 Stunden ziehen.

Lindauer Hochzeitsfleisch

Als Lindau noch freie Reichsstadt war, durfte dieses Gericht bei keiner Hochzeit fehlen, und bis um die Jahrhundertwende hat sich die Kenntnis dieses ganz speziellen, überaus leckeren Hochzeitsbratens noch erhalten. Heute ist er seltener geworden. Deshalb sei seine Zubereitung hier mitgeteilt: Ein Stück Ochsenschwanz von 3 bis 4 kg wird tüchtig geklopft und mit Pfeffer, Salz, gestoßenen Nelken, Muskatnuß, Lorbeerblättern und Zitronenschale eingerieben, dann legt man das Fleisch in ein Beizgeschirr, schneidet vier bis fünf Zwiebeln daran, übergießt das Ganze mit Essig und läßt es fest zugedeckt stehen. Nach einer Woche wird der Ochsenschwanz mit 250 g geschnittenem Speck, der halben Beize und etwas Wasser zwei bis drei Stunden weich gedünstet. Dann wird die Brühe abgegossen und das Fleisch warmgestellt. Aus 50 g Fett, fünf Eßlöffeln Mehl, der gleichen Menge geriebenem Brot und einem Löffel Zucker bereitet man nun eine braune Schwitze, die mit der Brühe und etwas Wasser glattgerührt wird. Die so entstandene Tunke läßt man mit einem halben Liter Landwein, 125 g kleinen und ebensoviel großen Weinbeeren, einem Stück Zimt, Zitronenschale und reichlich Zucker eine halbe Stunde aufkochen. Jetzt wird das Fleisch auf einer tiefen Platte angerichtet. Man gießt ein bis zwei Glas Kirschwasser in die Tunke, diese wiederum über das Fleisch, streut geschnittene Mandeln darüber und garniert das ganze mit süßem Backwerk.

Tellersulz

Gesalzenes Schweinefleisch, kleine Knochen, Zungen, Schwanz und Ohren werden langsam weichgekocht. In die Brühe kommen Nelken, Zwiebeln und Lorbeerblätter. Dann wird das Fleisch herausgestochen und zerschnitten. Von den verschiede-

nen Stücken kommt je etwas in die bereitgestellten Suppenteller, dann übergießt man diese Teile mit der inzwischen abgefetteten und geklärten Brühe. Nun braucht man die Teller nur kalt zu stellen bis die Sülze fest ist.

Das schwäbische Haupt- und Leibgetränk aber ist, wenigstens im Württembergischen, der

„Mooscht"

Ohne ihn ist der Schwabe einfach nicht denkbar. Dieser „Mooscht" ist nicht etwa junger, noch gärender, nicht abgeklärter Wein. Er wird vielmehr aus Äpfeln gekeltert, hat aber gleichwohl nichts gemein mit dem hessischen „Äppelwoi".
Er wird nämlich gewonnen aus besonderen, speziell zu diesem Zweck angebauten Apfelsorten, „Luiken" etwa oder „Trierer Weinapfel", die genügend natürliche Säure haben, die Haltbarkeit zu garantieren und Gaumen wie Kehle zu erquicken.
Zahllos sind die Anekdoten, die sich mit dem Schwaben und seinem „Mooscht" befassen. Am sinnfälligsten ist wohl der Ausspruch, daß wir keinen ersten Sündenfall hätten, wenn der Adam ein Schwabe gewesen wäre, denn er hätte den bewußten Apfel nicht verspeist, er hätte ihn — „vermostet"!

Noch sind wir nicht am Ende der Genüsse, die das Schwabenland zu bieten hat — nur könnte man sich, wenn man diese guten Dinge alle auf einem Haufen sieht, zu der Ansicht verleiten lassen, die Schwaben verwöhnten vielleicht den Magen ein wenig zu sehr. Wer genau prüft, wird eine solche Meinung ablehnen; er wird vielmehr feststellen, daß hier ein liebevoller Erfindungsreichtum mit ein paar sehr einfachen Grundsubstanzen arbeitet. Und das ist — in einem Buch wie diesem muß es immer wieder hervorgehoben werden — allemal das Geheimnis guter Heimatküche. Sie entfaltet ihre Fülle meist nur an Festtagen, der Alltag ist schlicht, mitunter sogar hart. Des zum Beweise folge ein schwäbischer

Bauernküchenzettel

Der schwäbische Bauerntag beginnt nicht mit dem Essen, sondern mit dem Schaffen. Schon in aller Herrgottsfrühe, im Sommer um vier Uhr, winters etwas später, steht die Bäuerin auf. Es folgen Bauer und Gesinde. Im Stall ist vorerst genug zu tun.

— Zwischen 6 und 7 Uhr gibt's dann „'s Morgagessa" mit „an schwarza Brei", auch „Haberbrei" oder „Musbrei" genannt, der nach alter Sitte gemeinsam aus einer Schüssel gegessen wird. Zwischen 11 und 12 Uhr folgt „'s Brotgessa". Brot und Most spielen dabei die Hauptrolle. — „'s Mittagessa" verspätet sich meistens etwas. Gewöhnlich gibt's „Knöpfla", auch „weiße Knöpfla" oder „brühate Knöpfla" genannt. Dazu macht man einen Teig aus Mehl, Wasser und Salz, der dann ins kochende Wasser gelöffelt wird. Je nach der Jahreszeit werden Sauerkraut oder Salat und Siedfleisch oder Rauchfleisch dazu gegessen. — Kommen Bauer und Gesinde abends nach Hause, dann wird wieder „'s Brot gessa". Meistens gibt's Butter und Käs (Bachstoikäs, d. h. Backsteinkäse). — Nach dem Feierabend folgt „'s Nachtgessa". Es gibt „a schwarza Supp'" oder kurz gesagt „a Wassersupp'" (Brotsuppe) mit „Grommbira" (Grundbirnen, Kartoffeln), auch „Aidepfel" (Erdäpfel) oder „Aibira" (Erdbirnen) geheißen; aus der Schale. Die Suppe wird gut abgeschmälzt mit „brennte Zwiebel". Den Abschluß bildet „a Scherb Mil" (Schüsselchen kalte Milch), in die schwarzes Brot gebrockt ist. Alles ißt wieder aus einer Schüssel. Dann wird der Löffel gewischt. — Sonntags gibt's morgens und abends Kaffee und Weißbrot.

Mancher feinbesaitete Leser mag bei dem Gedanken schaudern, mit anderen Menschen zusammen aus einer Schüssel essen zu müssen. Diese Sitte ist auch im Schwinden. Man darf sie aber nicht unter ästhetischen oder hygienischen Gesichtspunkten betrachten, sondern muß sie auffassen als Ausdruck der großen Zusammengehörigkeit, die auf den deutschen Bauernhöfen Haus und Gesinde umfing. Das eigentliche Problem ist dabei nicht gewesen, etwa einen eigenen Teller oder eine besondere Schüssel benutzen zu können, sondern zu seinem Recht zu kommen und satt zu werden, obwohl sechs oder acht andere Esser denselben Wunsch hatten. Dies zeigt die folgende aus dem schönen Schwabenlande berichtete Schnurre. Dort lebte einst ein besonders geiziger Bauer. Wenn er mit seinem Gesinde am Tisch saß, schlang er das Essen nur so hinunter, damit er fertig war, wenn die andern erst richtig anfingen. Dann faltete er die Hände über dem Bauch und sagte fromm:

„Ich bin satt und der ist selig,
der mit mir gesättigt ist."

Da war natürlich niemand mehr so keck, weiterzuessen. Eines Tages gab es Sauerkraut, das Leibgericht des Knechtes. Als der Bauer nun wieder sein Sprüchlein hersagte, war der Knecht der Verzweiflung nahe und sagte:

„Und sollt' i' glei' des Teufels sei',
des Sauerkraut mueß g'fresse sei'."

Sprach's und aß die ganze Platte leer.

Wie die Kochkunst, so ist auch die Backkunst in Schwaben auf der Höhe. Namentlich zu Weihnachten erfreut sie sich größter Vielseitigkeit.

„Springerle"

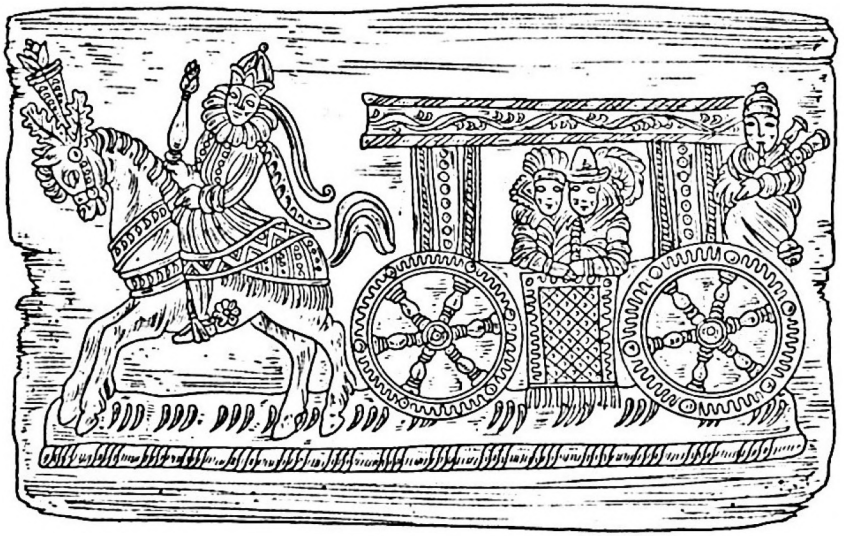
Auf dem Weihnachtsteller der Schwaben, genauer gesagt, der württembergischen Schwaben, darf neben den sonstigen feinen „Butzle" ein sehr anspruchsloses Gebäck nie fehlen — die Springerle. Der Name des Backwerks rührt wohl von der Art der Zubereitung her. — Der Teig muß beim Backen um das Doppelte hochgehen: das Gebäck hat nun ein „Köpfle" und

ein „Füßle" — und ist dann wohlgelungen. Das Backen der Springerle ist die vorweihnachtliche Freude der ganzen Familie. Man beginnt damit schon einige Wochen vor Weihnachten, da dieses Backwerk wie alle Gebäcke, die ohne Fett zubereitet sind, anfangs sehr hart ist und erst nach einigem Lagern an kühlem Ort die richtige Güte erlangt. Gewöhnlich beginnt man mit dem Backen erst am frühen Abend, da die ungebackenen Springerle etliche Stunden ruhen sollen und am Morgen zum Bäcker kommen. Schon am Nachmittag werden als Vorbereitung für den Springerlesbackabend Mehl und Eier in die Wärme gestellt. Die „Springerlesmodel" — mit Bildern und Figuren versehene Backformen — werden hervorgesucht, gereinigt und wieder zum Trocknen aufgestellt. Meist bestehen diese Model aus Holz, die ganz alten oft auch aus Kernleder; in den meisten Familien sind Rezepte und Formen fürs Springerlesbacken schon seit Generationen vererbt. Die Bilder sind ziemlich tief, ähnlich wie bei einem Siegelstock, in das Holz oder Leder eingeschnitten, so daß sie dann auf dem Backwerk reliefartig zu Tage treten. Sie stellen zum Teil Figuren und Szenen aus dem täglichen Leben dar; auch Blumen und Kränze, sogar Grabsteine werden als Motiv benutzt. Am interessantesten sind Darstellungen historischer Stadtwappen oder geschichtlicher Begebenheiten. Manchmal gab es auch Scherzbilder mit Inschriften, so das Bild des Mädchens in altdeutscher Tracht mit einigen Tragkissenkindern im Arm, unten die Inschrift:

„Solches sind die schönen Gaben,
so die Jungfern nicht gerne haben."

So einfach das Gebäck an sich ist, seine Herstellung ist gar nicht leicht. Zunächst werden die Zutaten gewogen. Man darf nur das schönste weiße Mehl nehmen, und wenn man früher „Springerlesmehl" verlangte, dann bekam man die richtige Qualität. Gebraucht werden 500 g, dazu kommen vier Eier, 500 g Zucker, eine Messerspitze Hirschhornsalz und ein bis zwei Eßlöffel Anis. Eier und Zucker werden eine Stunde hindurch gerührt, immer in derselben Richtung, bis sie schaumig sind, dann kommt der Trieb dazu und in langsamen Gaben das Mehl sowie die abgeriebene Schale einer Zitrone. Etwas Kirschgeist hebt den Geschmack. Der Teig wird auf dem Backbrett vollends fertiggewirkt, dann muß er ein bis zwei Stunden ruhen. Nun werden erst die richtigen Vorbereitungen zum Modellieren der Springerle getroffen. Man legt scharfe Messer

für rechteckige Formen und runde Ausstecher für runde Formen bereit. Außerdem bekommt jeder Familiangehörige, der am Springerleschneiden teilnimmt, einige Mull-Läppchen, aus denen man sich mit Mehl gefüllte Säckchen macht. Jeder braucht zwei Säckchen, ein lockeres zum Einstäuben der Model und ein pralles zum Aufdrücken des Teiges auf die Formen. Wenn der Teig mit dem Wellholz ½ bis 1 cm dick ausgerollt worden ist, sucht sich jeder einen Model aus, stäubt ihn ein und drückt entsprechend große Teigstückchen mit dem prallen Mehlsäckchen leicht auf den Model. Ist zu wenig eingestäubt, so geht der Teig nicht vom Model — ist zuviel Mehl hineingekommen, so wird das Bild nicht scharf. Es ist wirklich nicht so leicht, einwandfrei schöne Springerle herauszubekommen! Durch leichtes Klopfen fällt der eingedrückte Teig vom Model ab, und nun müssen nur noch die Ränder sauber ausgestochen werden. Dann wird auf das mit Butter bestrichene Blech Anis gestreut, die Springerle daraufgesetzt und über Nacht zum Abtrocknen



Springerlesmodel (Stuttgart, 18. Jahrh.)

stehen gelassen. Es kommt nun noch sehr auf die Kunst des Bäckers an, die richtige Temperatur (nicht allzu heiß!) des Backofens zu treffen, damit die Springerle auch schön hoch werden und die Bilder gut herauskommen. Die Springerle dürfen nach

dem Backen nur leicht hellgelb sein; an der Unterseite sind dann die Aniskörnchen eingedrückt und bewirken den besonderen Geschmack, den eben nur ein Schwäbisches Springerle haben kann.

„Hutzelbrot"

„Gut, gut, gut is' dem Hutzelmann sein Brot!" Nicht göttliche Ambrosia, sondern echt schwäbisches Hutzelbrot hat Eduard Mörike zu seinem „Stuttgarter Hutzelmännlein" begeistert, diesem wunderbaren Märchen, in dem alle derbe Kraft und alle zarte Feinheit eines Stammes und einer Landschaft sich eint. Zu vermuten steht freilich, daß der brave „Pechschwitzer" in sein Schnitzbrot in der Hauptsache nur „Hutzeln", d. h. gedörrte Birnschnitze, gebacken hat und es im übrigen mit seiner Zauberkraft so trefflich würzte, daß es eine „Ungüte" von Brot wurde. Das heutige Stuttgarter Hutzelbrot bedarf vieler Zutaten, als da sind: 500 g gedörrte Zwetschgen, 500 g gedörrte Birnenschnitze, 500 g Feigen, 250 g Nüsse, 250 g Mandeln, 250 g Sultaninen, 250 g Rosinen, 125 g Orangeat, 125 g Zitronat, 30 g Zimt, ein Eßlöffel Anis, 250 g Zucker, 40 g Hefe, eine Prise Salz und 1 kg Mehl.

Zwetschgen und Birnen werden über Nacht eingeweicht. Während die Birnen etwas weichgekocht werden, entsteint man die Zwetschgen, schüttet die kochenden Birnen darauf und läßt alles zugedeckt erkalten. Hernach wird das Obst in größere Stücke geschnitten, das Zitronat, die Nüsse und Mandeln in kleine Würfel. Früh am Morgen macht man mit der aufgelösten Hefe, etwas Schnitzbrühe und dem erwärmten Mehl einen Vorteig. Ist dieser gegangen, gibt man alle Zutaten zu und mischt den Teig vorsichtig so lange, bis er sich von der Schüssel löst. Nun läßt man ihn wieder gehen, bestreut ihn zuvor mit Mehl, und wenn dieses Risse bekommt, formt man den Teig zu Laibchen, setzt sie auf ein bestrichenes Blech und läßt sie über Nacht gehen. In guter Hitze backen und nach dem Backen mit etwas Schnitzbrühe bestreichen!

„Hollerküchle und Hollergauer"

Wenn der „Holler" (Holunder) blüht, gibt's „Hollerküchle" (Blütendolden in Pfannkuchenteig getaucht, schwimmend in Schmalz herausgebacken) oder „Hollergauer" (Kuchen aus Hefeteig, belegt mit abgezupften, in saurem Rahm gemengten

Holunderblütchen). Hollergauer oder auch Zwiebelgauer — an Stelle der Holunderblütchen treten feingeschnittene Zwiebeln — gab's meist nur einmal im Jahr: aus irgendwelchen Gründen, zum Beispiel, wenn infolge Tünchens die Küche nicht benutzt werden konnte. (Der „Gauer" wurde beim Bäcker gebacken.) Auch

„Augsburger Datschi"

gehören hierher. Den Bewohnern des zweitausendjährigen, ruhmreichen Augsburg hängt ein seltsamer Beiname an, der mit der stolzen Geschichte ihrer Stadt nichts zu tun hat. „Datschiburger" werden sie landauf, landab mit leisem Schmunzeln genannt. Dieser Hänselname bezieht sich auf einen Genuß, der dem Kenner das Wasser im Munde zusammenlaufen läßt. Und wenn Übelwollende behaupten, der Augsburger Datschi sei nichts anderes als ein ganz gewöhnlicher Zwetschgenkuchen, kennzeichnen sie sich damit als unkultivierte Barbaren, deren Gaumen noch zu keiner feineren Unterscheidung fähig ist.

Auf ein möglichst großes, schwarzes Kuchenblech (kein Weißblech!) mit aufgebogenem Rand, das gut mit Butter bestrichen wurde, legt man dünn ausgewellten Teig, und zwar so, daß dieser Teig rund um das Blech noch die Ränder bedeckt. Der Teig besteht aus 375 g Mehl, dem ein Kaffeelöffel Backpulver zugesetzt worden ist. Diese Mischung wird auf ein Backbrett getan, dann macht man eine Vertiefung in die Mitte, tut 150 g Zucker hinein, schlägt zwei Eier dazu und mengt dies mit dem Messerrücken gut durcheinander. Dazu kommt 180 g gekühlte Butter, die stückweise auf die gleiche Art hineingemischt wird. Nun wird das Ganze so lange tüchtig geknetet, bis der Teig ganz geschmeidig ist. Wenn er sich endlich auf dem Backblech befindet, wird er mit etwa 1½ kg entkernten und in Hälften geschnittenen Zwetschgen (keine Pflaumen!) doppelt belegt, mit Zimt und Zucker bepudert und darauf eine Stunde bei guter Mittelhitze gebacken. Nun muß der Kuchen noch einmal reichlich mit Zimt und Zucker bestreut werden, dann kann man ihn auskühlen lassen. Um Irrtümern vorzubeugen, sei ausdrücklich gesagt, daß die Zubereitung mit Hefeteig n i e m a l s einen „Augsburger Datschi" ergibt.

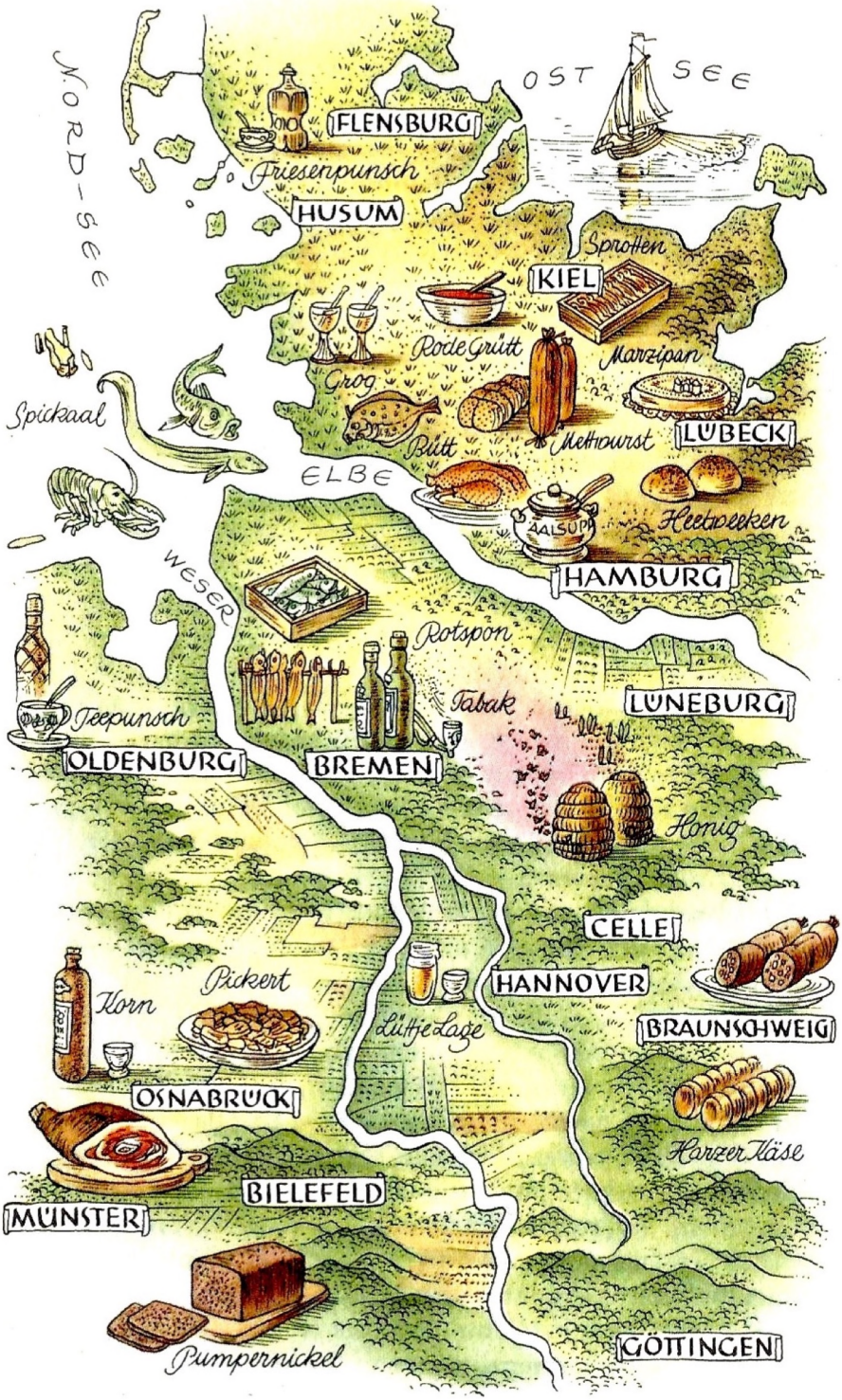
Westfalen

Das Paradies hieß ein Frauenkloster bei Soest, in das während des dreißigjährigen Krieges Grimmelshausens Simplicius Simplicissimus in Quartier kam. „Das Paradies", erzählt er, „fanden wir, wie wir's begehrten und noch darüber, anstatt der Engel schöne Jungfrauen darin, welche uns mit Speise und Trank also traktierten, daß ich in Kürze wieder einen glatten Balg bekam; denn da setzte es das fetteste Bier, die besten westfälischen Schinken und Knackwürste, wohlschmeckendes und sehr delikates Rindfleisch, das man aus dem Salzwasser kochte und kalt zu essen pflegte; da lernte ich das schwarze Brot fingerdick mit gesalzener Butter schmieren und mit Käs belegen, damit es desto besser rutschte. Und wenn ich so über einen Hammelkolben (Keule) kam, der mit Knoblauch gespickt war, so erquickte ich Leib und Seele und vergaß all meines ausgestandenen Leids." Seiner alten, glorreichen Überlieferung macht, wie sich zeigen wird, Westfalen heut noch Ehre.

Pumpernickel

Woher dieser seltsame Name? Das Volk hat die verschiedensten Erklärungen dafür gesucht, von denen keine befriedigt, am wenigsten wohl die, daß während der napoleonischen Zeit ein französischer Reiter oder gar der König Lustik selbst gesagt haben soll: „C'est bon pour Nickel" — wobei Nickel der Name seines Pferdes gewesen sei. Dem Herausgeber will scheinen, daß der Nachdruck auf den beiden ersten Silben liegt und daß das „Pumper" anklingt an „pumpern" oder „pumpeln". — „Was rumpelt und pumpelt in meinem Bauch herum?" fragt der Wolf im Märchen, als ihm die Wackersteine im Magen Beschwerden machen. Man könnte sich wohl denken, daß dieses schwere Brot eine ähnliche Wirkung hat. Wie dann der Nickel dazu kam, steht dahin. Da der Name aber wohl nicht vor dem 18. Jahrhundert geläufig gewesen zu sein scheint, wäre es denkbar, daß er dem Sprachschatz der Studenten von Münster entstammt, die sotanem „Pumper" die lateinische Verkleinerungsendung „niculus" anhängten, wie auch Karnickel dem lateinischen „caniculus" nachgebildet wurde.

Aber wie dem auch sei: Pumpernickel ist ein Brot, das Kraft in die Knochen gibt, namentlich, wenn es gut durchgebacken, aus reinem Mehl hergestellt ist, ohne Zusatz von Sirup und ande-


NORD-SEE
OST SEE
FLENSBURG
Friesenpunsch
HUSUM
Sprotten
KIEL
Rode Grütt
Marzipan
Grog
Spickaal
Butt
Mettwurst
LÜBECK
ELBE
AALSUPP
Heetpoeken
HAMBURG
WESER
Rotspon
Tabak
LÜNEBURG
Teepunsch
OLDENBURG
BREMEN
Honig
CELLE
HANNOVER
Pickert
Korn
Lüttje Lage
BRAUNSCHWEIG
OSNABRÜCK
Harzer Käse
BIELEFELD
MÜNSTER
Pumpernickel
GÖTTINGEN

rem „Unzeug". Früher aßen die meisten Leute alltags „schier Schrottbrot", und der weiße „Stuten", der zum Morgenkaffee mit goldiggelber Butter freilich vorzüglich schmeckt, blieb den Festtagen vorbehalten; dann legte man wohl auch eine Schnitte davon, durch eine Butterschicht vereinigt, auf eine Scheibe Pumpernickel. Deshalb heißen auch die Flitterwochen in Westfalen „Stutenmond"
Einen zärtlichen Bund mit dem Pumpernickel hat der deftige

Westfälische Schinken

geschlossen. Sie bilden zusammen ein ebenso ausgiebiges wie wohlschmeckendes Frühstück, dessen gewaltige Kraft nach einem Schnaps schreit, einem Steinhäger oder einem Münsterländer Korn, den man „Klaoren" und scherzhaft als „dat reine Woord Guods", das reine Wort Gottes, bezeichnet. Zu diesem Korn paßt auch die kräftige Form des Schnapsglases, des sogenannten „Pinken" oder „Hülsdops", mit breitem Fuß und nach oben ausgeschwungenem Rand. Sitzt der alte Münsteraner in einer zünftigen Wirtschaft, so trinkt er sein „Pinken" mit einem Zug aus, verzieht das Gesicht ob der Schärfe des Schnapses, haut das „Pinken" auf den Tisch und fordert: „Do mi noch eenen." (Tu [gib] mir noch einen.)
Berühmten und gern gesehenen Gästen überreicht in Münster ein „Kiepenkerl", ein Botengänger mit hohem, auf dem Rücken getragenen Korb (Kiepe), im Namen der Stadt mit sinnigen Worten eine Ehrengabe: Münsterländischen Schinken, einen Laib Schwarzbrot und eine Flasche alten Münsterländischen Kornschnaps.

„Pannhas"

Dies verbreitetste aller Schlachtfestgerichte ist nicht nur in Westfalen, sondern auch am Niederrhein allenthalben heimisch, wo wir es bereits nannten. Auch über diesen Namen hat man sich den Kopf zerbrochen. Ihn einfach als wörtliche Übersetzung als Pfann=Hase zu deuten, dürfte abwegig sein, denn mit Hase hat es nicht das geringste zu tun. Am Rhein spricht man das Wort ohne h, Pannas also, im Bergischen Land Pannasch. (Hier ist es auch der Spitzname für einen Schutzmann.) Das könnte auf die Vermutung führen, daß es zusammenhängt mit dem französischen panaché, bunt, vielfarbig, gestreift — einem Wort,

das in der französischen Küche vielfach benutzt wird (es gibt z. B. ein freilich süßes panaché-Gelee), das aber auch in der deutschen Küche gebräuchlich ist, wo es etwas Gemischtes bedeutet.

Das Schlachtfest findet gewöhnlich im Herbst im „fetten Vädeljohr" statt. Da kommen die Nachbarn, gratulieren und lassen sich den Pannhas und andere Kostproben wohl schmecken. Beim Schweineschlachten wirkt die ganze Familie mit. Ist die Wurst fertig, dann folgt der Pannhas. Vor dem großen Kessel, in dem die Wurstbrühe kocht — es ist kein Nachteil, wenn ein paar Würste geplatzt sind und ihre Fülle in die Brühe gegossen haben —, steht der Hausvater mit einem sauber geschnittenen Knüppel. Die Bäuerin tut die nötigen Zutaten in die Brühe wie Salz, Pfeffer, ein paar Speckwürfel und etwas Blut. Wenn alles ordentlich kocht, dann beginnt der Vater mit seinem Knüppel zu rühren. Die Bäuerin schüttet Buchweizenmehl in die Brühe, bis ein so steifer Brei entsteht, daß der Knüppel darin stehen bleibt. Hat der Brei so lange gekocht, bis dies eintritt, dann ist der Pannhas fertig. Die Kinder, alle mit einem Eßlöffel bewaffnet, warten schon ungeduldig. Der große schwere Kessel wird von zwei „Mannslü" vom Feuer gehoben und beiseite gestellt. Die Bäuerin schöpft mit einer großen Schöpfkelle den Pannhas in Schüsseln und Töpfe. Alle Verwandten und Freunde müssen auch etwas haben. Wenn der Kessel leer ist, treten die Kinder in Tätigkeit und kratzen mit ihren Löffeln die Reste von den Seiten und vom Boden ab. Wenn der Pannhas erkaltet ist, wird er gestürzt, in Scheiben geschnitten, gebraten und mit Brot zu Tisch gebracht.

Am Niederrhein findet man, daß die braungebratenen Scheiben besonders gut zu Roggenbrot und Rübenkraut schmecken. Auf einigen Bauernhöfen richtet die Hausfrau den Pannhas auch wohl mit „Späckkeukes" an, den Restbestand ausgeschmolzener Schweinefliesen. Zu dem althergebrachten „Hötzepott", der Kostprobe eigener Hausschlachtung, darf neben dem Speck und den „Pröllekes" (kleine Würste) der Pannhas — auch Balkenbrei genannt — nicht fehlen, denn:

Pannas föllt dä läge Mag,
Dat chej gröjt van Dag te Dag.

Das heißt: Pannas füllt den leeren Magen, so daß du von Tag zu Tag stärker wirst. Im Aberglauben des Volkes gilt der Pannhas von alters her auch als Haarwuchsmittel. Wer eine Glatze

hat, heißt es, solle sich Pannhas auf den Kopf schmieren und drei Tage in den Keller gehen, dann bekomme er wieder volles Haar. Auf plattdeutsch heißt das: „Fehlt di Hoor op'n Kopp, schmer di Pannhas drop." Dieser Aberglaube rührt wohl daher, daß Pannhas bald zu schimmeln beginnt, wenn er nicht rasch aufgegessen wird.

Kräftige Kost

ist es, das zeigte sich bereits, was der Westfale liebt. Er legt mehr Wert auf gutes Essen als auf andere leibliche Bedürfnisse, denn „biätter wat int Lief as üms Lief" (besser was in den Leib als um den Leib) oder wie es auch heißt: „Gut Äten un Drinken hält Lief un Saile binäin, biätter as isen Bänner" (Gut Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen, besser als eiserne Bänder).

Für die Eßfreudigkeit des westfälischen Volksstammes zeugt auch das Sprüchlein: „Wat mer spart fuar de Mule, kritt dä Müse und dann de Ule." (Was man spart für den Mund, kriegen die Mäuse und dann die Eule.)

„Möppkenbrot" und Wurstebrot

gibt es auf jedem Schlachtfest in Westfalen, wenn auch vielleicht hier und da unter anderer Bezeichnung. Sie sind Verwandte des Pannhas, werden aber mit Roggenmehl und unter Zusatz von Speckstückchen, Rosinen und Blut bereitet, von denen das Möppkenbrot nur wenig, das Wurstebrot (auch Schweißbrot genannt) mehr enthält. Im Münsterland heißen diese kugelrunden Gebilde von der Größe einer Kokosnuß jedenfalls Möppkenbrot, wenn sie hell sind, und Wurstebrot, wenn sie dunkelrot aussehen. Während das Möppkenbrot im Geschmack der Leberwurst ähnelt (es wird zu ihm nur bedeutend mehr Mehl verwendet), schmeckt das Wurstebrot wie eine ziemlich mehlhaltige Blutwurst. Möppken- und Wurstebrot sind — wenn sie fertiggekocht sind — ziemlich hart. Man schneidet davon Scheiben ab und läßt sie in der Pfanne so lange braten, bis beide Seiten schön knusprig sind. Auch „roh" wird Möppken- oder Wurstebrot als Brotbelag gern gegessen. „Dat staiht inne Ribben!" sagt der Westfale dazu.

„Pfefferpotthast"

Auf dortmundisch: Piäperpotthast — wieder ein befremdlicher Name, dessen Besonderheit allerdings nur im letzten Wortbestandteil liegt. Der Begriff harst oder hast, stammt aus dem Mittelniederdeutschen. Unsere Vorfahren zwischen 1250 und 1600 verstanden darunter ursprünglich ganz allgemein ein auf dem Rost gebratenes oder geschmortes Stück Fleisch; später jedoch bezeichnete man als „Harstgericht" ein aus gepökeltem Schweinefleisch und frischem Sauerkraut bereitetes kräftiges westfälisches Hausmannsessen.

Der Pfefferpotthast ist das Dortmunder Leibgericht, namentlich bei den Männern beliebt, und das herkömmliche Stammessen bei Vereinsfestlichkeiten und Kegelabenden: schon darum, weil er so schön Durst macht, den man dann mit kühlem Dortmunder Hellem löschen kann. Die Zubereitung muß gekonnt sein. Das Geheimnis liegt in der Menge der kleingehackten Zwiebeln, die dem in vierkantige Stückchen geschnittenen Rindfleisch (man nimmt dazu die sogenannten kurzen Rippen, Brust- oder auch Zungenstück) recht reichlich beigegeben werden. Außerdem würzt man das knapp mit Wasser bedeckte Fleisch tüchtig mit gemahlenem Pfeffer, einigen ungestoßenen Nelken und Lorbeer-

blättern. Je nach Geschmack können später Zitronenscheiben an die Soße getan und mit Salz und einer Prise Zucker abgeschmeckt werden. Die Soße muß eigentlich durch die Zwiebeln sämig sein, kann aber zur Not mit etwas Semmelmehl oder Mehlschwitze gebunden werden. Auf jeden Fall soll sie kräftig nach Pfeffer schmecken. Es werden Salzkartoffeln und je nach der Jahreszeit alle grünen Salate dazu gereicht. Auch Tomaten- und Gurkensalat oder Rotebeete schmecken gut dazu, und nicht weniger Gewürz- und Einmachgurken.

„Töttchen"

Ganz eigenartig wirkt auf den Fremden der Besuch in einer münsterschen Altbierküche, wo der Einheimische sich mit seinen Nachbarn und Bekannten teilweise noch am Herdfeuer trifft, sein Gläschen Altbier, ein säuerliches aus Hopfen, Malz und obergäriger Hefe bereitetes Bier echt münsterscher Prägung, trinkt und „Töttchen" mit Mostert (Senf) ißt. Das ist ein trefflich mundendes Gericht, aus Hirn zubereitet und dem „Ragout fin" nicht unähnlich.

Große Bohnen mit Speck

Wenn das Münsterland genannt wird, taucht gleich der Gedanke an ein Leibgericht auf, das die heimische Küche am besten kennzeichnet und das von den Fremden besonders anerkannt wird: „Graute Baunen mit Speck". Dieses Gericht, mit Speckwürfeln, Mehlschwitze und Bohnenkraut zubereitet und mit Schweinebacke, Salzkartoffeln und Butter gereicht, mundet dem westfälischen Gaumen herrlich, wie der Stoßseufzer beweist:

„O hillige Graute-Baunen-Tid,
O Buk, wärd mi noch mal so wit!"

(O heilige Große-Bohnen-Zeit, o Bauch, werde mir noch mal so weit.)

Große oder Dicke Bohnen können auf zwei Arten zubereitet werden, wobei Kenner der weniger bekannten ersten Art den Vorzug geben.

1. Die dicken Bohnen werden in Salzwasser gar abgekocht. Reichlich geräucherten, durchwachsenen Speck schneidet man in Scheiben, läßt ihn aus und mengt ihn mit den Bohnen. Hierzu kommen neue geschabte Salzkartoffeln.
2. Die dicken Bohnen werden in Salzwasser gar gekocht, abgeschüttet und dann mit neuen Salzkartoffeln, die geschabt und

nicht geschält sein müssen, unter Zugabe von warmer Milch gemengt; ein Stück geräucherter, durchwachsener Speck wird in Scheiben geschnitten, ausgelassen und dann mit dem übrigen gut durchgerührt.

Beide Arten können je nach Geschmack mit Bohnenkraut zubereitet werden. Damit „Dicke Bohnen mit Speck" auch richtig schmecken, nimmt man junge und nicht zu große Bohnen, und nur solche, die frisch abgepflückt sind.

„Gänsefutter"

Wenn dieses urwestfälische Gericht auf den Tisch kommt, herrscht allgemeine Ruhe. „Wenn de Katten muset, dann janket se nich!" (Wenn die Katzen auf Mäusefang sind, dann schreien sie nicht) heißt es im Sprichwort. So ist es auch bei den Menschen, wenigstens in Westfalen und wenigstens, wenn es „Gänsefutter" gibt. Zu dem Gericht gehören:

500 g grüne Bohnen, 250 g halbreife weiße Bohnen oder 125 g reife weiße Bohnen, 250 g Möhren, einige Äpfel, 500 g Kartoffeln und 125 g Speck. — Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und ausgebraten, dann kommen die in Stückchen geschnittenen grünen Bohnen, die vorgekochten weißen Bohnen, in Würfel geschnittene Kartoffeln und Möhren lagenweise in das heiße Fett. Alles schmort unter Zusatz von etwas Wasser und Salz, bis es weich ist. Zuletzt fügt man die in Scheiben geschnittenen Äpfel hinzu, läßt noch eine Weile alles kochen, mischt es gut und würzt nach Belieben.

Neben den Pannhas und Potthast-Gerichten steht

Grünkohl mit Mettwurst und Speck

in der allgemeinen Wertschätzung mit an erster Stelle. Es ist allerdings ein Winteressen. Erst wenn der Grünkohl, hierzulande „Moos" (Mus) genannt, richtig durchgefroren ist, verliert sich sein bitterer Nachgeschmack. Die andere Voraussetzung besteht darin, daß frische Mettwurst und gesalzener, durchwachsener Speck in wirklich ausreichenden Mengen vorhanden sind. Damit darf nicht gespart werden. Denn Grünkohl mit Mettwurst und Speck ist ein rechtes Festtagsessen.

Der hartgefrorene Grünkohl wird nach dem Auftauen von allen welken und groben Teilen befreit und mit dem Messer möglichst fein geschnitten. Danach wäscht man ihn gründlich und

brüht ihn leicht ab. Der abgebrühte Kohl wird mit einem derben Stück Speck, einigen zerschnittenen Zwiebeln und etwas Wasser zum Kochen gebracht. Nach einer Kochzeit von einer Stunde gibt man eine große, frische Mettwurst dazu, und nach einer weiteren Stunde ist der Kohl gar. Speck und Wurst werden nun aus dem Topf genommen und der Kohl mit Pfeffer und geriebener Muskatnuß, die unbedingt dazugehört, nach Geschmack gewürzt. Um den Kohl recht sämig zu machen, reibt man ein bis zwei Kartoffeln daran und läßt ihn noch einmal durchkochen. Meist ißt man den Grünkohl mit Salzkartoffeln. Es können aber auch Bratkartoffeln dazu gereicht werden, die zu Grünkohl ebenfalls vorzüglich schmecken. Eines darf aber keinesfalls vergessen werden: Ein tüchtiges Stück Speck und ein gutes Ende Mettwurst müssen auf dem Teller liegen.

Schinkenpfanne

ist ein Gericht, das gleichfalls recht häufig zu Kohl gegessen wird. Seine Zubereitung ist etwas knifflig. In eine runde, h o h e Pfanne mit heißem Bratfett wird Eierkuchenteig getan, etwa so viel, wie für einen gewöhnlichen Eierkuchen nötig ist. Darauf kommt nun eine Lage gekochter Kartoffelscheiben, hierauf eine 2—3 cm dicke Schicht von gekochtem Schinken, der mit ein bis zwei Schalotten durch die Fleischmaschine gedreht wurde, dann wieder Kartoffelscheiben und nochmals Eierkuchenteig. Sorgfältig muß das Ganze langsam braun braten, dann wird es — dazu gehört besonderes Geschick — in eine zweite gleichgroße, gefettete Pfanne umgedreht. Auch die zweite Seite läßt man zugedeckt braun werden, bis das Gericht durch und durch gar ist. Mit viel Liebe und ebensoviel Vorsicht stürzt man die „Schinkenpfanne" auf eine angewärmte Schüssel, denn die knusperige Kruste muß unbeschädigt bleiben.

„Stielmus"

auch Rübstiel oder Streifrüben genannt, wird bereitet aus den Blätterstielen einer kleinen weißen Rübe, die auch auf kargem Boden wächst. Die abgestreiften Rübstiele müssen sehr sorgfältig gewaschen und zubereitet werden, sonst knirscht leicht etwas Sand zwischen den Zähnen beim Essen — weshalb sie auch den Namen „Knisterfinken" erhalten haben. Kleingeschnitten, werden sie in siedendem Wasser weichgekocht, nach dem Abtropfen in eine leicht eingekochte Fleischbrühe gegeben

und darin vollends gedünstet. Das Ganze wird mit Semmelbrösel sämig gemacht und mit Pfeffer und Muskat abgeschmeckt. Man kann die Rübstiele auch in eine helle Mehlschwitze geben, der etwas Milch, Butter und Salz beigetan wird, und darin ein wenig nachdämpfen.

„Suermoos"

das heißt Sauerkraut, gehört zu den münsterländischen Leibgerichten, wie die Redensart zeigt: „Et gifft kin gröter Mallör in Huse, als wenn't Suermoosfatt löppt!" (Es gibt kein größeres Unglück im Haus, als wenn das Sauerkrautfaß läuft.)
Man ißt es meistens mit „Snutkens und Öhrkens", d. h. mit Schnauze und Ohren vom Schwein, aber auch ein S c h w e i n s k o p f mit Süermoos, Kartoffeln oder Gurke ist nicht übel.

„Potthucke"

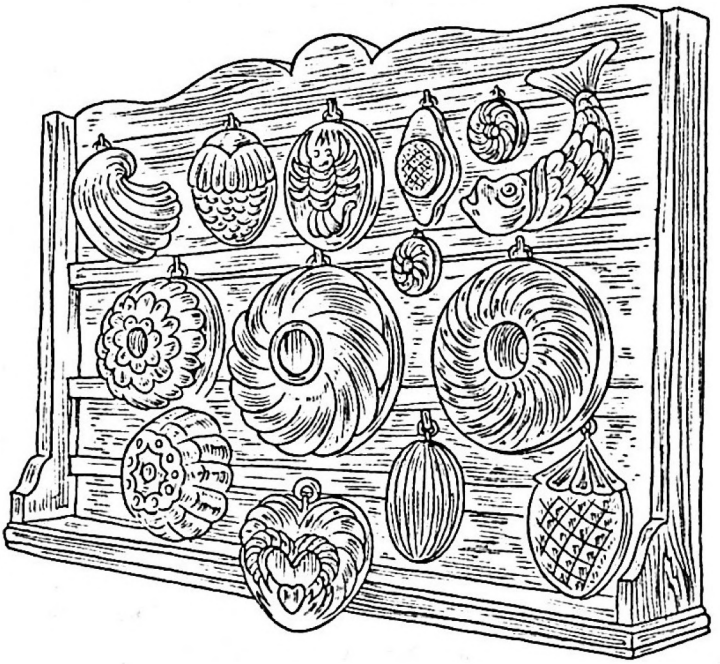
Diese Sauerländer Leibspeise ist dem rheinischen Reibekuchen verwandt und so bekannt und beliebt, daß sich sogar ein Stammtisch alteingesessener Bürger und Handwerker „Der Potthucken-Klub" nennt. In diesem Verein wird denn auch bei den regelmäßigen Zusammenkünften ab und zu Potthucke gegessen, natürlich ein tiefgekühltes Helles oder Pilsener dazu und zur besseren Bekömmlichkeit einen „Klaren" (Schnaps). Man nimmt zur Potthucke etwa drei Teile rohe geriebene und einen Teil gekochte geriebene Kartoffeln, dazu einige Eier, etwas saure Sahne und Salz und ein wenig heiße Milch, so daß der Teig dickflüssig wird. Das Ganze wird in einer Kasserolle im Backofen knusprig gebacken, nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten und in der Pfanne auf beiden Seiten braun gebraten. Das Gericht ist sehr schmackhaft, außerdem auch nahrhaft und bekömmlich. Für den Sauerländer ist es jedenfalls eine Delikatesse, vor allem wenn es noch ein kräftiges Schinkenbrot dazu gibt.

Wie von anderen echten Leibspeisen gibt es auch von dieser mannigfache Abwandlungen. Manche nehmen nur rohe Kartoffeln, andere tun etwas Mehl, natürlich auch Hefe daran, wieder andere Rosinen und Korinthen, ja selbst Backpflaumen. Gebacken wird meist in Öl, zuweilen aber auch mit Speck oder anderem Fett. Ganz Verwöhnte legen in die Mitte der Teigmasse eine Mettwurst. „Do kann de Pastuur wol Gast bi sin!"

In der letzten Zubereitung nähert sich die Potthucke einem anderen Gericht:

„Plaaten in de Pann"

Hierbei wird frische Bratwurst mit Schmalz oder Butter in einer runden Pfanne knusprig gebraten und dann mit rohen Kartoffelscheiben — je Person 125 g Bratwurst, 350 g Kartoffeln — zugedeckt. An die Seiten gießt man etwas heißes Wasser, über die Kartoffeln dicken Rahm oder Milch und deckt die Pfanne fest mit einem Deckel zu. Hauptsache ist, daß während der Kochzeit (je nach Größe der Pfanne, Menge der Zutaten usw. 30—40 Minuten) nichts verdampft, und darum legt man eine Serviette rund über den Deckelrand. „Plaaten in de Pann" müssen in der Pfanne auf den Tisch gebracht werden, und hier erst werden von der Hausfrau Serviette und Deckel entfernt.



Kuchen- und Puddingformen der Frau Rath Goethe

Lipper Pudding

Daß die Lipper auch große Feinschmecker sind, beweist folgende Nachspeise, die nur an Feiertagen und aus besonderen Anlässen gekocht wird. Es ist das ein Zwei=Schichten=Pudding: 1 l Milch wird mit etwas Vanille und gestoßenen Mandeln gekocht. Dann gibt man 100 g Zucker und 100 g Stärke hinzu, läßt alles aufkochen und mischt den Schnee von zehn Eiern darunter. Zu der oberen Schicht gebraucht man zehn Eidotter, eine Flasche Weißwein, 175 g Zucker, eine Zitrone und ein wenig Stärke. Alles wird auf dem Feuer geschlagen, bis es zu kochen anfängt. Dann wird diese zweite Masse über die erste verteilt. (Für zwölf Personen).

„Pickert"

Den Pickert preisen die Lipper als ihr Nationalgericht, aber auch die westfälischen Ravensberger nennen ihn das ihre. Einigen wir uns darauf, daß er längs des Teutoburger Waldes seine Heimat hat. Wer als Fremder an einem schönen Sonnabendnachmittag durch die Dörfer dieses Gebirges wandert, wird sich über den brenzligen Geruch wundern, den er hier überall in seine Nase bekommt. Der Einheimische weiß natürlich, was los ist. Hier sind keine Ölsiedereien, sondern hier wird „Pickert" gebacken. Der Geruch des heißen Rüböls dringt durch alle Fugen und Ritzen.

Was ist nun Pickert? Das gute Dutzend Rezepte, das uns vorgelegt wurde, lautet recht verschieden, es gibt viele Variationen in Dur und Moll. Suchen wir uns hindurchzufinden! Einige Anweisungen verstehen darunter einen dünnen Kartoffelpfannkuchen, der ohne Hefe auf einer Platte gebacken wird, ähnlich wie die schon beschriebenen „Schmalzbäckeln", und sie schreiben vor, daß er nicht gerollt, sondern in Stücke geschnitten wird, wenn er heiß auf den Tisch kommt. Die meisten Rezepte bezeichnen den Pickert aber ausdrücklich als ein Hefegebäck, das entweder in der Pfanne gebacken wird oder — als „Kastenpickert" in einem Kasten — der Springform. Den „Lappen"= oder „Pfannenpickert" ißt man, sobald er fertig ist, heiß: mit Butter, Hering, Marmelade oder Rübenkraut. Man bäckt neben den großen Pickerts auch kleine, die „Püfferchen" genannt werden. Den Kastenpickert läßt man erkalten und schneidet ihn in fingerdicke Scheiben, die auf beiden Seiten in Butter er=

wärmt oder leicht angebraten und, heiß auf den Tisch gebracht, mit Butter bestrichen werden. Dazu trinkt man Kaffee. Aus der Fülle der Rezepte seien drei ausgewählt, die die Richtung der verschiedenen Zubereitungen am deutlichsten zeigen.

Lappenpickert

aus der Bielefelder Gegend wird zubereitet aus großen, rohen Kartoffeln, die auf einer „Handreibe" gerieben, also nicht durch die Kartoffelmühle getrieben werden. Je nach der Menge der geriebenen Kartoffeln fügt man Eier hinzu, je mehr, desto lockerer wird der Teig, ferner Salz, eine Tasse süße oder saure Sahne und einige Löffel Mehl. Auf die gut mit Speck gefettete Platte — sie ist aus Eisen, ziemlich dick und mit zwei Handgriffen versehen — streicht man den Teig 1½ bis 2 cm dick auf und bäckt ihn auf beiden Seiten hellbraun. Der fertige Pickert wird bis zum nächsten Tage weggestellt und vor dem Essen in der mit Speck gefetteten Pfanne heißgemacht. In vier Teile geschnitten, gibt man ihn möglichst warm zu Tisch.

Pickert in der Pfanne

In Lippe wird Pickert meist in der nachstehend wiedergegebenen Form zubereitet: Man reibt Kartoffeln und schöpft das Wasser, das sich auf der Masse bildet, mit einem Löffel ab. Dann werden ein paar Eier, Mehl, Rosinen, Zucker, eine Prise Salz und etwas Hefe mit den geriebenen Kartoffeln gut durcheinandergerührt. Der Teig darf aber nicht zu dick werden. Nun läßt man ihn zwei Stunden lang gehen. Gebacken wird der Pickert in der Bratpfanne mit Speiseöl oder Fett, und zwar wird die ganze Pfanne mit dem Teig etwa 1 cm dick ausgestrichen. Ist er fertig, wird er je nach Größe in vier bis sechs Stücke geschnitten und warm gegessen.

Kastenpickert

Diese Form, Pickert zuzubereiten, stammt aus Ravensberg. Dort läßt man einen gehäuften Teller voll geriebener, roher Kartoffeln gut ablaufen, mischt 30 g Hefe, die in ein wenig angewärmter Milch und einem Teelöffel voll Zucker aufgelöst wurde, darunter, rührt einen Eßlöffel Salz, 375 g Mehl und das Gelbe von vier Eiern dazu und zieht das geschlagene Eiweiß darunter. Der Teig muß zunächst in der Schüssel und dann in einer Springform am warmen Ort aufgehen und wird dann in der Form

bei mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man den Pickert in Scheiben von etwa Fingerdicke und brät ihn auf beiden Seiten in Butter oder Margarine in der Pfanne leicht an. Geriebenen Kartoffeln fügt man Eier hinzu, je mehr, desto lockerer wird der Teig, ferner Salz, eine Tasse süße oder saure Sahne und einige Löffel Mehl. Auf die gut mit Speck gefettete Platte — sie ist aus Eisen, ziemlich dick und mit zwei Handgriffen versehen — streicht man den Teig 1½ bis 2 cm dick auf und bäckt ihn auf beiden Seiten hellbraun. Der fertige Pickert wird bis zum nächsten Tage weggestellt und vor dem Essen in der mit Speck gefetteten Pfanne heißgemacht. In vier Teile geschnitten, gibt man ihn möglichst warm zu Tisch.

„Braunatt"

Die Lippischen Ziegler sind als Wanderarbeiter den größten Teil des Jahres unterwegs; ihre Frauen haben daher viele schwere Pflichten zu erfüllen; auch die Aufzucht des Schweinchens, für welches das Futter mühsam zusammengesucht werden muß, ist nicht leicht. Umso größer ist dann die Freude, wenn im Dezember oder Januar der Schlachttag kommt und das erste Schlachtgericht zubereitet wird. Es ist dies das sogenannte Braunatt. Dafür werden alle Blut- und Blutwurstreste in heißem Wasser mit Mehl angerührt, außerdem tut man in die Brühe ein gekochtes Schweinspfötchen. Und wer noch getrocknete Birnen oder Zwetschgen auf der „Bühne" hat, kann das Gericht damit verfeinern. Mit Salz und Kräutern abgeschmeckt, ergibt es ein braunrot aussehendes wohlschmeckendes Essen, das mit Salzkartoffeln in jeder Familie am Abend des „Wurstens" verzehrt wird.

Der Lipper Pudding, den wir eben zwischenhinein nannten, beweist schon, daß es falsch wäre, zu vermuten, in Westfalen, Sauerland und Lippe käme nur deftige Kost auf den Tisch. Im Gegenteil, man ist süßen Leckereien, wenn es sich meist auch um einfaches Gebäck handelt, durchaus nicht abgeneigt. Dazu gehört unter anderem der

„Knappkuchen"

der in der Warburger Gegend besonders beliebt zu sein scheint und der direkt auf der heißen Herdplatte gebacken wird. Für zwei regelrechte Herdplatten voll Knappkuchen benötigt man: 2 kg Mehl, 500 g Zucker, 500 g Butter, vier bis sechs Eier,

Vanille oder Vanillezucker nach Geschmack und ein wenig Hirschhornsalz. Zunächst wird dieses Triebmittel in etwas Wasser aufgelöst und möglichst sorgfältig in das Mehl gemischt, dann macht man mit Butter oder einem Schuß Öl einen gut ausrollbaren Teig, der etwa 1/2 cm stark gleichmäßig auf der Herdplatte verteilt wird. Man bestreicht ihn dünn mit Butter oder Eigelb, bestreut ihn dick mit Zucker und läßt ihn bei guter Hitze hellbraun backen. Noch warm zerschnitten, in kleine Plätzchen, Rechtecke oder Quadrate, hält er sich in festverschlossenen Dosen wochenlang.

„Knabbeln und Beschüt"

letzteres wohl von Biskuit abgeleitet, sind etwas Ähnliches. Knabbeln sind sozusagen die Nachfahren des aus feinstem Weizenmehl gebackenen Stutens, der selbst ja schon zu den leckeren Spezialitäten des Landes gehört. Nach dem Ausziehen aus dem Backofen wird der Stuten in kleine Stücke zerrissen, die nun zum zweiten Male in den Ofen kommen. Werden die Knabbeln sorgfältiger geformt, so daß sie ansehnlicher aussehen, nennt man sie Beschüt. Beide sind sie das eigentliche Sonntagsgebäck der westfälischen Bauern und wirkliche Leckerbissen.
Eines der häufig auf den Tisch gebrachten Gerichte ist, jenseits der westfälischen Grenze, ein wenig nördlich, der

„Bookweten-Jannhinnerk"

gewesen. Es wird heute nicht mehr in dem Maße gegessen wie früher, als das Oldenburger Land und im weiteren Sinne das Land um Weser und Ems noch von unkultivierten Hochmooren durchzogen wurde. Das Leben der ersten Moorkolonisten war hart und arbeitsreich, und anspruchslos ist ihre Ernährung gewesen; sie mußten sich mit dem begnügen, was ihnen auf dem kargen Boden wuchs und das war vor allem Buchweizen. Nachdem man das Moor entwässert hatte, wurden die Teile, die man nicht abgrub und zu Torf verarbeitete, abgebrannt. „Ganz Deutschland riechts, wenn deine Gaue brennen", dies Wort stammt aus der ersten Zeit der Moorkolonisation. Der Torfrauch wälzte sich bis nach Mitteldeutschland hin und wurde hier als Höhenrauch beobachtet. — In die heiße Asche der abgebrannten Moorflächen wurde nun der Buchweizensamen gesät, der seinen Mineralbedarf aus der Asche nahm. Im ersten Jahre brachte er reichen Ertrag und den Siedlern Brot, in den Folge-

jahren war der Boden dann aber unfruchtbar und unfähig, neue Frucht zu erzeugen. Man hat diesen Raubbau mit zunehmender Düngung verlassen. Die meisten der ehemals armen Siedler haben es in dritter und vierter Generation zu einem gewissen Wohlstand gebracht. — Der Bookweten=Jannhinnerk muß, wenn er richtig munden soll, reichlich mit Speckwürfeln untermischt sein und auf heißem Feuer gebacken werden. Es ist ein anspruchsloses, aber wertvolles Gericht und schmeckt sehr gut mit Sirup zusammen.

Eine Kindheitserinnerung, die jedem echten Sauerländer das Herz höher schlagen läßt, ist der

„Stutenkerl"

Wenn zum 6. Dezember der Nikolaus das bevorstehende Weihnachtsfest ankündigt und Äpfel, Nüsse und „Tederlittchen" (Teeletterchen, Spekulatius) auf den Tellern der Kinder verteilt, so pflegt er im Sauerlande und wohl auch im benachbarten rheinischen Gebiet obenauf einen „Stutenkerl" zu legen, einen Kuchenmann aus einfachem Hefeteig, der die Hände in den Hosentaschen vergräbt, Korinthenaugen und =knöpfe aufweist und im Munde eine große weiße Tonpfeife trägt, die in den ganzen Rumpf miteingebacken wird.

Hannover, Ostfriesland und Oldenburg

Das weite Gebiet, das wir in diesem Abschnitt zusammenfassen, ist niederdeutsch, aber in seinem Volkstum keineswegs einheitlich. Von Westfalens Grenze bis an den Harz heran sitzen Ostfalen. An der Nordseeküste im westlichen Teil, der Ostfriesland heißt, Friesen, dann von Oldenburg ostwärts Niedersachsen. Die Friesen führen eine Küche von höchst eigenartig ausgeprägtem Charakter. Aber auch sie gehören schon mit in die Zone, in der ein Gericht, das freilich in vielen Gegenden Deutschlands bekannt ist und dem wir bereits am Niederrhein und in Westfalen begegneten, eine ungewöhnlich große Rolle spielt: der Grün- oder, wie er in diesem Gebiet meistens heißt, der Braunkohl. Schon um fortwährende Wiederholungen zu vermeiden, aber mehr noch, weil es sich hier um eine ganz merkwürdige bodenständige Entwicklung handelt, werden wir diesem edlen Gericht und seiner Zubereitung eine zusammenfassende Darstellung widmen, ehe wir zu den anderen für die verschiedenen Gebiete charakteristischen Speisen übergehen.

Grün- oder Braunkohl mit Brägenwurst

Im Hannoverschen, in Braunschweig und in der Lüneburger Heide ist die Brägenwurst die treue Begleiterin des Grün- oder Braunkohls. Brägenwurst ist eine dünne Wurst aus grobem Mehl und Schweinehirn, die mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz gewürzt und der mancherorts etwas Hafergrütze zugesetzt wird. Leicht angeräuchert gilt sie als edelste Krönung des Kohls, der, gebrüht und gehackt, meist mit frischem Schweinefleisch, Schmalz und Zwiebeln gekocht wird. Im Braunschweigischen läßt man mitunter auch einige Birnen mitschmoren. Die Wurst wird zuletzt auf den Kohl gelegt und muß ziehen, bis sie „streuchet" (spritzt), wenn man sie ansticht. Die Fettigkeit des Gerichtes macht einen Korn danach begehrenswert.
Je mehr wir nordwärts streben, der Küste zu, um so stärker wächst die Verehrung für den

Braunen Kohl

So wollen wir ihn jetzt und hier nennen, denn echte Oldenburger lehnen die Bezeichnung Grünkohl entrüstet ab. Für seine Zubereitung gelten zwei eiserne Gesetze: es wird Hafergrütze darangetan, und er wird gekocht mit einer Wurst, die

„Pinkel"

(oft auch Bremer Pinkel) genannt wird.
Der Pinkel ist eine Grützwurst. Man vermengt Hafergrütze, würflig geschnittenen rohen Speck, Zwiebeln, Salz und Pfeffer und füllt die Masse in einen Darm. Die Wurst wird dann leicht angeräuchert. Da sie nicht nur vom Schlächter, sondern fast immer auch bei Hausschlachtungen hergestellt wird, wechselt natürlich je nach dem Geschmack das Verhältnis der einzelnen Teile, die Wahl des Fettes und die Art der Zubereitung. So empfiehlt ein Rezept, je zur Hälfte rohes Kalbs- und Schweinefett zu nehmen, die Masse aber nicht in Därme zu füllen, sondern in einen Leinenbeutel zu tun, der eine Zeitlang mit dem Kohl kochen muß. Dies Verfahren ist mancherorts beliebt, doch scheint die Einfüllung in Würste verbreiteter zu sein.
Was außer dem Pinkel noch alles an Fettigkeiten in das Gericht kommt, ist dem jeweiligen Geschmack anheimgestellt. Aber feststeht: es darf nicht zu knapp sein. Ein Bremer Rezept schreibt zu 5 kg Braunkohl 1½ kg geräucherten und frischen Speck, 1½ kg Kasseler Rippen, 500 g Brägenwurst, 500 g Kochmettwurst und 1 kg Pinkel vor. Ein Oldenburger Rezept rechnet auf 2 kg Kohl zwei Eßlöffel Schmalz, eine Pinkel- und eine Kochwurst von zusammen 500 g, ferner 500 g gestreiften, geräucherten Speck und 500 g frisches Schweinefleisch. Diese Zutat von Frischfleisch wird in Oldenburg immer wieder geradezu gebieterisch verlangt.

Eulenspiegel als Arzt

Im ganzen Braunschweiger Land wird bekanntlich viel und gut gegessen. Man stellt an die Kost keine geringen Ansprüche, und nicht umsonst sind Braunschweiger Erzeugnisse, vor allem wenn sie vom Schwein kommen, weltberühmt. Welcher Braunschweiger entsinnt sich nicht mit Schmunzeln an jene Notgeldscheine, bald nach dem ersten Weltkrieg, auf dem Till Eulenspiegel einer rundlichen Bauersfrau, die alle schmackhaften Erzeugnisse ihres Landes rings um sich aufgebaut hat, den ärztlichen Rat erteilt:

„Nix daun (tun), slapen, düchtig freten, düchtig supen — sachte gahn un bäten pupen: dat sleit (schlägt) an!"

„Pannslag, Hannoversches Spezial und Lüttje Lage"

Selbstverständlich ißt man in Hannover zunächst einmal Grünkohl mit Brägenwurst. Darüber hinaus aber sei im Herbst und während der Schlachtezeit zu „Pannslag" geraten, Pfannschlag. Das ist ein scharf gepfefferter Wurstbrei, zu dem es Senf, Pfeffer- und Gewürzgurken gibt — und viele „lüttje Lagen". (Kleine Lagen.) Das ist ein kombiniertes Getränk, welches aus einem Kornschnaps und einem kleinen Glas Weißbier besteht, obergärig und säuerlich im Geschmack. Manche tun beides ineinander, andere bringen es fertig, es getrennt und doch sozusagen in einem Zuge zu trinken, was eine gewisse Geschicklichkeit erfordert. Aber daran fehlt es im Hannoverschen Land wohl nicht. Jedenfalls sieht man auf Jahrmärkten oder bei anderen dörflichen Festlichkeiten eigens „Lüttje-Lagen-Buden", und alte Hannoveraner lassen sich in ihrer Stammkneipe noch heute ein Brot mit Harzer Käse, ein Hannoversches Spezial und ihren kleinen Korn geben.

Sehr viel zartbesaiteter ist ein Genuß, der aus dem Braunschweigischen berichtet wird.

„Fastnachtsprilleken"

Aus Hefeteig formt man Kugeln, die gut auseinandergezogen werden und die dann auf einem Blech „raschen", aufgehen. Dann werden sie in heißem Fett gebacken. Das geschieht wannenweise und in Unmengen, doch hat das seinen guten Grund. Denn am Fastnachtsabend kommen die Dorfkinder in hellen Haufen, mit Tannenreisern bewaffnet und singen: „Fun fun Fasselnacht, wat willt je geben? Appel oder Beeren? Geld nehmt wi gern. Lat ösch nicht tau lange stahn, denn wi willt noch wider gahn." Wehe, wer sich dann nicht mit „Prilleken" und einer Handvoll Pfennigen loskaufen kann. Er wird so lange „gefunt", gekitzelt und geschlagen, bis er etwas anderes Gutes herausrückt.

In Südhannover ist die Kost immer noch niederdeutsch-kräftig, aber es zeigt sich doch auch Freude an zarteren Genüssen wie etwa an jungen grünen Erbsen, die in mehreren Zusammenstellungen auftreten.

Erbsen mit Nudeln

1250 g junge Erbsen (mit den Schalen gewogen) werden ausgepult und in 2½ bis 3 l Fleischbrühe weichgekocht. Dazu kommen feingeschnittene, selbstgemachte Nudeln aus Eiern, Mehl und Salz. Wenn alles gut durchgekocht ist, schüttet man 125 g würflig geschnittenen Schinken (oder Fleischreste!), der in 60 g Butter gebräunt ist, hinzu und läßt die Masse gut durchziehen.

Erbsen, Wurzeln und Klöße

Dies ist ein außerordentlich verbreitetes Sommeressen, wenn die Erbsen reifen, und ein wackerer Esser vertilgt davon gern drei bis vier Teller. Die ausgepulten Erbsen werden mit den kleingeschnittenen Wurzeln (Möhren) weichgekocht, die Klößchen macht die Hausfrau nach ihrem persönlichen Geschmack aus Mehl, Brötchenkrumen oder Grieß mit einigen Eiern und etwas Salz, sticht den Teig mit dem Löffel ab und läßt ihn in das kochende Gemüse traufen. Zum Schluß wird ein Stückchen Butter und gehackte Petersilie beigegeben.

Braunschweiger „Steek"

In Braunschweig gab es einst beim winterlichen Schlachtfest abends bestimmt Sauerkraut mit Steek. Steek? Ja, aber das

ist etwas ganz anderes als beispielsweise ein Rumpsteak, sondern gut durchwachsenes Kesselfleisch, das den ganzen Tag über auf den Schnee gestellt wurde, damit es wirklich kalt zu Tisch kam. Diese Sitte war so allgemein verbreitet, daß die Knechte und Mägde auf den Bauernhöfen am Schlachttag sämtlich ein Scheibe Brot belegt mit Steek in den Stall gebracht erhielten. Zusammen mit dem Steek gab es meist auch die berühmte Braunschweiger Knackwurst, eine große handfeste Wurst aus fettem Schweinefleisch, ähnlich der Leberwurst, mit Zwiebeln und Pfeffer scharf gewürzt. Dazu kam frisches Gerstebrot, auf plattdeutsch „Gastekauken" genannt, auf den Tisch. Es ist das ein frisches flaches Brot, mit wenig Krumen und einer braunen, herzhaft knusperigen Rinde, ein Meisterstück der Braunschweiger Bäcker.

Harzer Osterlaib

In vielen Gebieten des Harzes ist es auch heute noch üblich, zu Ostern ein besonderes Gebäck herzustellen, den Osterlaib. Er wird bereits am Mittwoch vor Ostern gebacken, kommt dann aber in den Vorratskeller, wo er bis zum Morgen des ersten Ostertages kühl und dunkel stehen soll. Dann prangt er auf dem Frühstückstisch, von bunten Frühlingsblumen umgeben und mit Ostereiern (in Zwiebelschalen braun gefärbt) umstellt. An Zutaten benötigt man: 940 g feines Weizenmehl, 25 g Hefe, 240 g gemahlenen Zucker, 95 g Butter, neun Eidotter, drei ganze Eier, etwas Salz. 1. Vorteig: Die Hefe wird in sehr wenig lauem Wasser aufgelöst und dann mit 190 g Mehl verrührt. Diese Masse läßt man aufgehen. 2. Teig: 250 g Mehl, 65 g Zucker, 30 g Butter, ein Eidotter, ein ganzes Ei. Alles wird gut vermengt und dann unter den gegangenen Vorteig geknetet. Diese vereinigten Teige läßt man wieder aufgehen. 3. Nachteig: 500 g Mehl, 175 g Zucker, 65 g Butter, acht Eidotter, zwei ganze Eier, etwas Salz. Wenn alles gut vermengt ist, knetet man den Nachteig unter die beiden ersten Teige. Es werden davon zwei Laibe geformt, die man auf gefettete Bleche bringt, nun ritzt man mit spitzem Messer auf jeden Laib einen Stern und läßt sie aufgehen. Danach werden sie etwa eine Stunde gebacken und später dick mit Staubzucker besiebt.

Harzer Osterlaib ist nicht ganz einfach zuzubereiten und ein wenig knifflig. Die meisten anderen Leibgerichte, die uns aus dem Harz mitgeteilt werden, sind aber einfach und urtümlich:

der „Lumpenkohl" zum Beispiel, den es zu Neujahr gibt (wer ihn ißt, hat das ganze Jahr über Geld im Beutel!), das Sauerkraut mit Zwetschgen und die Krapfen, die zu Fastnacht auf den Tisch kommen, dem größten Feiertag des Harzer Bergmannes, die Harzer Rahmkuchen und die Puffer mit Heidelbeeren, der „Knärrkohl", der im Frühling an den Hängen der Harzberge wächst und die gute Schmorwurst. Aber zu allererst, wenn der Name Harz fällt, denkt man natürlich an den

„Harzer Käse"

Auf dem Lande, bei den Bauern, Förstern und Holzarbeitern, wird er selbstverständlich nicht gekauft, sondern selbst zubereitet. Und das geschieht so: man läßt frische Vollmilch in irdenen Satten (Schüsseln) drei bis vier Tage stehen. Dann nimmt man den Rahm ab, macht die übrige Milch tüchtig heiß und seiht sie durch ein weißes Tuch. Die Molke, das Milchwasser, wird an die Tiere verfüttert, der Quark mit Salz und Kümmel gewürzt und zu den bekannten kleinen runden Scheiben geformt. Im Sommer trocknet man sie dann in großen Käsehorden an der Sonne, im Winter in der Nähe des Ofens. Ist der Käse richtig abgetrocknet, so kommt er in einen großen Steintopf und wird mit einem feuchten Tuch bedeckt. Feinschmecker behaupten, er werde besonders lecker, wenn man dieses Tuch mit Schnaps befeuchte. Nach einigen Tagen ist der Käse fertig und kann zu Tisch gebracht werden.

Die Heidjer

im ganzen keineswegs ausschweifend, halten doch darauf, sich bei gewissen Anlässen einmal den Magen gehörig vollzuschlagen. Daher der Ausdruck „Vullbucksabend" (Vollbauch-Abend), als der je nach der Gegend der Weihnachts- oder Silvesterabend begangen wird. Auch Schlachtefeste sind natürlich eine gern wahrgenommene Gelegenheit, einmal tüchtig zuzulangen. Dabei steht dann

„Swattsuer"

Schwarzsauer, an der Spitze der Genüsse. Man ißt es beim Schweine- wie beim Rinderschlachten. Richtiges „Swattsuer" zuzubereiten ist gar nicht leicht. Zunächst wird ein wenig Fleischbrühe, leicht gesalzen, zum Kochen gebracht. Unter tüchtigem Rühren gibt man dann so viel Blut dazu, bis das Ganze

eine dickliche Masse wird. Wenn das „Swattsuer" einige Zeit gekocht hat, schmeckt man es mit Essig ab. Beim Schweineschlachten tut man Ohren und Pfoten, beim Rinderschlachten gut durchwachsene, fette Fleischstücke in einen Steintopf und gießt das Schwarzsauer darüber. Mit Talg zugerundet hält sich das Gericht lange frisch. Vor dem Essen nimmt man den Talg ab und macht das Schwarzsauer heiß. Dazu gibt es Kartoffeln oder einfache Mehlklöße. Die Zubereitung des Schwarzsauers ist in allen Gebieten Norddeutschlands im Grunde die gleiche, höchstens, daß die Fleischzutaten verschieden gewählt werden. So verwendet ein holsteinisches Rezept Herz und Nieren, Bauchfleisch, das Schwänzchen und was sonst noch beim Schlachten abfällt. Auch in diesen Gegenden werden Klöße als Beigabe bevorzugt.

Kopfsülze

Dieses ganz bodenständige Gericht der Lüneburger Heide, das bei Hochzeiten, Konfirmationen und Jubiläen stets auf den Tisch kommt, wird folgendermaßen zubereitet:
Beim Schlachten trennt man vom gekochten Schweinekopf die Backen ab und legt die eine Hälfte, in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln gewürzt, die Schwarte nach unten, auf ein gut angefeuchtetes Tuch in eine Schale. Die andere Backe, leicht mit Salz eingerieben, wird daraufgelegt. Nun nimmt man die vier Zipfel des Tuches recht stramm und bindet die Sülze kurz ab. Über Kreuz kommt ein Band mit Schlinge zum Aufhängen. Leicht angeräuchert schmeckt diese Kopfsülze prachtvoll zu Schalkartoffeln, Kartoffelsalat oder Brot. Um diese fette Speise bekömmlicher zu machen, wird eine Zwiebeltunke dazugegeben. Hierzu mischt man etwas Essig mit Wasser, schneidet eine Zwiebel in kleine Würfel und gibt ein wenig Zucker daran.

Lüneburger Quappensuppe

In der Lüneburger Heide werden Edelfische — Forellen und Schleie — in vielen künstlichen Fischteichen gezüchtet, so daß an ihnen nirgends Mangel herrscht. Ein Bewohner der Heideflüsse ist die Aalquappe, die einst wegen ihrer oft sehr großen Leber ein Leckerbissen fürstlicher Tafeln war, heute aber weniger bekannt ist. Sie gilt vornehmlich im November und Dezember als besonders schmackhaft. (Die Leber kocht man mit, der Rogen

wird weggetan, weil er ungenießbar ist.) Quappensuppe stellt ein echt Lüneburger Gericht dar, das nur die alteingesessenen Familien kennen. Zunächst bereitet man dafür eine kräftige, gut abgeschmeckte Fleischbrühe. Wenn diese fertig ist, kommt etwas Hafergrütze daran (aber nicht so viel, daß die Suppe dick wird!), wenige kleine, gute Rübchen (ihr Geschmack darf nicht vorherrschen), eine Petersilienwurzel und einige rote Wurzeln (Mohrrüben). Rübchen und Wurzeln werden in kleine Streifen geschnitten. Ist die Suppe fertig, dann gibt man zu kurzem Kochen die Fischstücke hinein, die nicht zerfallen dürfen.

Ostfriesland

Die kleine Landschaft in der Nordwestecke Deutschlands hat manches zu bieten, wovon man sich im übrigen Vaterland nichts träumen läßt!

Ostfriesischer Tee

Ostfriesische Gemütlichkeit hält stets ein Täßchen Tee bereit, heißt es im Volksmunde. Und das trifft auch in der Tat zu. Tee ist sozusagen das Nationalgetränk der Ostfriesen. Schon morgens um fünf Uhr, wenn „Vauder" (Vater) aufsteht, um das Vieh zu melken, führt sein erster Gang zum Herd, um das Teewasser „in't Kaak" (ins Kochen) zu bringen. Wenn er mit dem Melken fertig ist, dann wird der Tee aufgegossen und „Moder" ein „Koppke", d. h. eine Tasse voll, „up Bed" (ans Bett) gebracht, um ihre Lebensgeister zu wecken. Um acht Uhr, um zehn Uhr zum Frühstück, um zwei Uhr zur „Teetied", um vier Uhr, um sechs Uhr und um neun Uhr zur guten Nacht, immer findet der Ostfriese einen Grund, Tee zu trinken, immer siedet der Wasserkessel auf dem Herd, und kein Bekannter oder Fremder betritt das Haus, ohne eine Tasse Tee vorgesetzt zu bekommen. So ist es denn auch leicht erklärlich, daß in dem kleinen Ostfriesland mit seinen noch nicht 300 000 Einwohnern fast ein Fünftel der gesamten deutschen Tee-Einfuhr verbraucht wird.

Der ostfriesische Tee unterscheidet sich wesentlich von dem Tee, wie er sonst überall gebrüht wird. Solchen Tee bezeichnet der Ostfriese verächtlich mit „Spölwater" (Spülwasser).

Ostfriesischer Tee wird wie folgt zubereitet: Je Person benötigt man einen gehäuften Teelöffel des schwarzen Krautes, natürlich nur von der berühmten ostfriesischen Mischung, die es überall in Deutschland zu kaufen gibt. Man schüttet ihn in den

„Treckpott" (Teekanne) und gießt kochendes Wasser darüber. Dann läßt man ihn einige Minuten auf dem warmen Herd oder dem „Teestowke" (Teestöwchen) über glühender Torfasche ziehen. Während dieser Zeit werden die „Koppkes" (Teetassen in Schalenform, ursprünglich ohne Henkel, aus dünnstem Porzellan) auf den Tisch gestellt und in jede ein großes Stück „Kluntje" (weißer Kandis) hineingelegt; der „Kluntje" ist oft so groß, daß er über den Rand der niedrigen Tasse hinausragt. Nun wird der heiße Tee darübergegossen, so daß der „Kluntje" mit hörbarem Knistern springt. Dann schöpft man mit dem „Melkleepelk", einem gebogenen, flachen Löffel, die Sahne aus der großen Milchschüssel, die auf dem Tisch steht, und legt den Rahm mit elegantem Schwung als „Rose" auf den Tee, so daß das vorher goldklare, braune Getränk nun weiß aussieht wie Milch. Umrühren ist verboten, denn die Tasse soll auf einen Zug geleert werden. Auf denselben „Kluntje" wird ein zweites Mal Tee gegossen, denn „up een Been kann man nich stehn". Oft gibt es sogar noch ein drittes Mal Tee, denn „dreemal ist Ostfriesenrecht". Wer nicht mehr trinken will, ist gehalten, die Obertasse umzudrehen oder auf die Seite zu legen — in neuerer Zeit stellt man den Löffel in die Tasse, sonst schenkt die Hausfrau trotz allen Protestes immer von neuem ein. Da das Nichtaustrinken der gefüllten Tasse als schwere Beleidigung gilt, ist es fremden Besuchern schon häufig genug passiert, daß sie zehn bis zwölf Tassen dieses schweren Getränkes zu sich nehmen mußten.

Am zufriedensten und umgänglichsten ist der Ostfriese in der „Teetied" zwischen zwei und drei Uhr nachmittags. Dann versammelt sich die ganze Familie „in't Köken" (in der Küche), um ein duftendes „Koppke" Tee, wobei Vater „in't Sörg" (Sorgenstuhl) dicht am Herde sitzt und in der Zeitung buchstabiert, während auf dem Ofen der Teekessel summt und unter dem „Stowke" die Asche glimmt. Ohne Tee kann sich der Ostfriese das Leben überhaupt nicht vorstellen, und während des Krieges war Tee beim ostfriesischen Bauern ein hochbegehrtes Tauschobjekt.

„Speckfettengrauaarten"

„Grauaarten" sind graue Erbsen, und das schwere Gericht paßt zu dem rauhen Küstenklima. Von abends bis morgens stehen die Aarten in „Week", d. h. in Wasser zum Weichen. Die Erb-

sen werden in Salzwasser gar gekocht, das nicht verkochte Wasser wird weggegossen. Bevor die Erbsen auf den blankgescheuerten Weißbuchentisch gebracht werden, hat man Speck vom „Wiehm" (Rauchfang) in Würfel geschnitten und ausgebraten. Dazu kommen einige Scheiben Zwiebeln, braun angebraten, aber nicht in dem ausgebratenen Speck! Dies sind die Vorarbeiten der Hausfrau am Herdfeuer; das Weitere hat der Gast selbst zu besorgen. Auf dem Tisch stehen jetzt:
Grauaarten, Speck und Speckfett, Bratensoße, die angebratenen Zwiebeln, weiterhin Senf und — Pflaumen oder Zwetschen. Von Wichtigkeit ist die Reihenfolge des „Auf-den-Teller-Gebens". Man nimmt zunächst graue Erbsen. Dazu kommen ein bis drei Eßlöffel Speckfett mit Würfeln. Nun folgen etwa einhalb Eßlöffel angebratene Zwiebeln und eineinhalb Eßlöffel Bratensoße. Das Ganze verrührt man mit einem halben Eßlöffel Senf. Um dem altostfriesischen Gericht einen pikanten Geschmack zu verleihen, werden noch einhalb bis ein Eßlöffel Pflaumensaft hinzugefügt. So, und nun „smokelk Eeten!" (Guten Appetit!)

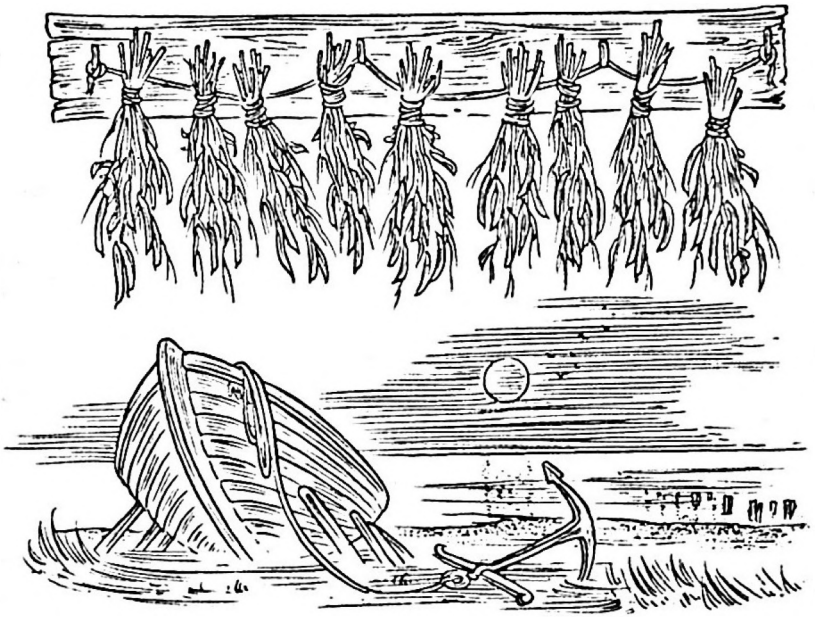
Gebeizter Wildschweinsbraten

Dieses alte Rezept stammt aus einem ostfriesischen Forsthaus; es wird jeden Feinschmecker entzücken! Während man das Wild zerlegt, die Bratenstücke häutet und spickt, wird folgende Beize zubereitet:
Eine Sellerieknolle, einige Möhren und Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Lorbeerblatt, etwas Dill, Kölle, Estragon, Zitronenscheiben, einige ganze Nelken, Pfefferkörner und Wacholderbeeren, etwas Salz, ein Stückchen Zucker werden in halb Wasser und halb gutem Weinessig ausgezogen und nicht zu lange gekocht. Dann röstet man die mit Salz bestreuten Bratenstücke in offener Pfanne in Schmalz schnell ringsum zu. Wenn sie abgekühlt sind, packt man die Stücke in einen glasierten Steintopf und gießt die Beize durch ein Sieb darüber. Nach drei bis vier Tagen ist das Wildbret gebrauchsfertig, es kann bei kaltem Wetter aber gut 14 Tage so aufbewahrt werden. Nun legt man den Braten mit reichlich Speck und Butter in die Pfanne und läßt ihn im Bratofen in zwei bis zweieinhalb Stunden — unter fleißigem Begießen und Hinzufügen der Beize — schön braun braten. Die Soße wird nach Geschmack mit Beize und Wasser verlängert, eingedickt und nach Belieben Rotwein und Salz

zugefügt. Dazu reicht man in Butter, Zucker, Vanille und Zitronenscheiben geschmorte Birnen, warm.

„Updrögt Bööhnen"

sind „aufgetrocknete" weichschalige Bohnen, auch als Auricher Bohnen bekannt. Sie werden gepflückt, ehe sie an den Büschen reif geworden sind, und dann auf Fäden gezogen. Überall sieht man im Herbst diese Bohnenbüschel an den Häusern zum Trocknen hängen. Ist es soweit, so werden die Bohnen mit der trockenen Schale in Stücke gebrochen und mit viel Speck weichgekocht. Salz daran und Kartoffeln als Zukost — das Gericht ist fertig. Es ist ein sehr schweres Essen, aber die Ostfriesen lassen sich dadurch nicht schrecken.



Ostfriesisches Pökelfleisch

Die Ostfriesen sind ein handfester Menschenschlag, und da kann ihr Leibgericht natürlich nicht anders sein. Aber trotzdem überfällt den Mittel- oder Süddeutschen hemmungsloses Staunen, wenn er, zum ersten Male zum „Ostfriesischen Pökelfleischessen" eingeladen, diese zur fröhlichen Schlacht einladende Tafel erblickt mit ihrer großen Zahl von Tellern und Schüsseln. In ihnen hat die Hausfrau eine wahre Ausstellung ihres herbstlichen Einmachefleißes dargeboten; da gibt es in verschiedenen Arten sauer, süß, pikant eingelegte Kürbisse und Senfgurken, Preiselbeeren mit und ohne Birnen, Apfelmus, rote Rüben, Mixed-Pickles, Perlzwiebeln: eine Fülle des Gaumenkitzels! Und die Fleischplatte, die die Haustochter kaum allein hereintragen kann, läßt die Augen immer größer werden. Da liegt ein wahrer Berg, duftend und rosig, wohl 20 Pfund schwer, gekochtes, gepökeltes Rindfleisch. Die Scheiben, die der Hausherr mit priesterlicher Feierlichkeit schneidet, sind der Riesenmenschen, die an der Tafel versammelt sind, würdig. Dazu gibt es dampfende Kartoffeln und geriebenen Meerrettich, das Ganze wird mit einem tüchtigen Strom zerlassener Butter übergossen, man versorgt sich mit all den sauren und sauersüßen Köstlichkeiten, und eine lange Weile liegt andächtiges Schweigen über der Tafel. Und in der Tat! Das Fleisch ist von unvergleichlicher Zartheit, Aroma und Duft sind unvergeßlich. Ein herber Rotwein oder ein dunkles schweres Bier lassen immer neue Scheiben „rutschen". Ein Doornkaat zum Abschluß ist unbedingt nötig. Und hier das der Hausfrau entlockte Geheimnis der Zubereitung des Fleisches! Ein schönes viereckiges Kluftstück vom Rind — 10 bis 25 Pfund — wird sorgfältig mit Salpeter eingerieben und drei Wochen in gewöhnliche Pökellauge gelegt. Dann wäscht man es, tut es in kochendes Wasser, läßt es eine Viertelstunde leise kochen und dann noch eine Stunde ziehen — das Resultat ist eine Köstlichkeit!

„Speckendicken"

Wen das Geschick zum Jahreswechsel nach Ostfriesland führt, der wird in den alteingesessenen Familien dieses Gebäck kennenlernen. Es ist trotz seiner eigenartigen Zusammenstellung höchst lecker und schmackhaft, aber nur etwas für gesunde Mägen.

Die Zutaten bestehen aus 1½ kg „ungebüdelt Weitenmehl" (Weizenschrotmehl), 500 g „gebüdelt Garstenschrotmehl" (feinem Gerstenmehl), 500 g feinem Roggenmehl, 1 kg Sirup, 500 g „geele Zücker" (gelbem Zucker), 750 g „dröge" (trocken, fett) Speck, 500 g dröge Mettwurst.
Der Speck wird in kleine Würfel, die Mettwurst in Scheiben geschnitten. Nun kommen unter Beigabe von Wasser und Salz die Zutaten daran — manche fügen noch Anis dazu — und alles wird zu einem dicken Teig verarbeitet. Er muß eine Stunde ruhen und wird dann im Waffeleisen gebacken. Zur Not tut's auch die Pfannkuchenpfanne. Als Getränk dazu gibt es Grog von Arrak oder Rum. Ein Mischungsverhältnis von 1:1 wird „etwas nördlich" genannt.

„Neejahrskoken"

Neujahrskuchen, nennt der Ostfriese das Gebäck, das er an keinem Neujahrstage zu Tee, Punsch, Grog oder einem „Likörtche" entbehren möchte. Es ist knusprig, zart und lecker im Waffeleisen, „Neejahrsisder" genannt, gebacken, Geräten, die oft alt und schön verziert sind. Am Tage vor Neujahr holt man sie vom Hausboden, sie werden nur einmal im Jahr gebraucht. Wenn der Teig im Eisen schön hellbraun ist, wird der Kuchen herausgenommen und in eine Büchse zur Aufbewahrung getan.
Als Zutaten braucht man entweder:
750 g Weizenmehl, 500 bis 750 g Zucker, 250 bis 375 g Butter, sieben Eier, eine halbe Stange Vanille oder Vanillezucker, eine Zitrone, ein wenig Kardamom und Anis, ½ l Vollmich,
oder:
250 bis 500 g weißen Kandis in ¼ l kochendem Wasser aufgelöst (was längere Zeit dauert), 500 g Weizenmehl, drei Eier, 250 g Butter, etwas Kardamom, Anis und Milch. Nicht zuviel Milch, damit die Masse nicht zu dünn wird!

„Leegemoor-Schmus"

Zähe hält der Ostfriese an alten Sitten und Gebräuchen fest. Am 12. Oktober 1632 stiftete Graf Ulrich von Ostfriesland Weideland im „Leegemoor". Die daraufhin gegründete „Leegmoorgesellschaft" besteht noch heute. Einmal im Jahre, zu „Lichtmeß" (2. Februar), erfolgt eine Abrechnungsversammlung mit anschließendem „Schmus" (Schmaus). Die hierbei gereichten Speisen und Getränke sind in jedem Jahr die gleichen. Die

Abrechnungsversammlung wird in plattdeutscher Mundart geführt und auch niedergeschrieben. Jeder Teilnehmer findet auf seinem Platz eine lange Tonpfeife vor. Der Tabak steht in kleinen Schalen auf den Tischen. Dazu gibt es einen „Doornkaat", den man wie alle Schnapsarten mit „Söppke" (Süffchen) bezeichnet. Nach der Versammlung folgt der „Schmus". Für jeden der 90 Anteilsinhaber liegt ein Gedeck auf. An Stelle der Suppe gibt es graue Erbsen mit Speck, dick gekocht, dazu eine Bratensoße und die Specktunke mit Zwiebeln. Anschließend folgt dann Rinderbraten, für den eine fette Kuh von der „Leegmoorweide" geschlachtet wird. Der Nachtisch besteht aus Roten Beeten und Backpflaumen. Zum Schluß darf der ostfriesische Tee mit „Krinttweeback" (Zwieback mit Korinthen) nicht fehlen. Außerdem erhält jeder Teilnehmer eine Flasche Rotwein. Als Mundtuch dient ein Stück graues Packpapier. Die Unterhaltung bei Tisch sowie alle Reden werden nur in plattdeutscher Mundart geführt. Wer als Fremder zum ersten Mal an dem „Schmus" teilnimmt, dem kann es passieren, daß er sich acht Tage mit einem verkorksten Magen herumschlagen muß.

„Sienboonsopp"

In Ostfriesland ist bei allen größeren Feiern, wie Taufe, Hochzeit, Jubiläum usw., die „Sienboonsopp" ein beliebtes Getränk. Zum besseren Verständnis sei vorausgeschickt, daß „Boonsopp" (Bohnensuppe) ein in Ostfriesland ungemein geschätztes Gericht ist, so daß dieses Wort beinahe als stehender Ausdruck für Suppe überhaupt gelten kann. „Sienboonsopp" bedeutet nun, daß zu dieser Suppe — statt der Bohnen — diesmal „Sientjes", d. h. Rosinen genommen werden. Aber auch sonst hat dieses Getränk mit „Boonsopp" nichts als die Terrine gemein; es besteht nämlich aus Rosinen, die mit Branntwein (oder Arrak) angesetzt werden. Das Ganze süßt man mit Zucker und bringt es, wenn es gut durchgezogen ist, mit der Terrine auf den Tisch. Nun wird ein „Släf", das heißt eine Suppenschöpfkelle, herumgereicht, die sich jeder aus der Terrine füllt und auf das Wohl des Täuflings, des jungen Paares oder des Jubilars leert. Der „Släf" macht so lange die Runde, bis alles alle ist. Keiner darf übergangen werden oder sich überschlagen lassen, das wäre eine arge Beleidigung für den Gastgeber. Wenn dann eine solche Terrine leer ist, hat die Gesellschaft natürlich beste Laune, um nicht zu sagen sie ist „duhn", was soviel bedeutet wie: angeheitert. Ohne daß man männiglich duhn gewesen ist, gilt kein Fest als gelungen. Es gibt sogar Gastgeber, die von einer Hochzeitsfeier in ihrem Hause mit Stolz erzählen, ihre Gäste seien „tweemal duhn west". In neuer Zeit hat sich die Sitte des „Sienboonsopp"-trinkens allerdings vielfach in der Weise geändert, daß die Rosinen mit Branntwein und Zucker in ein Weinglas oder in Ermangelung eines solchen in ein „Koppke", das ist eine Obertasse, gefüllt und so dem Gaste vorgesetzt werden, so daß der alte Brauch des gemeinsamen Umtrunks fortfällt. Dadurch hat natürlich die Sitte an Urwüchsigkeit eingebüßt, auch der Geschmack des Getränkes ist nicht mehr so gut, weil es ja nicht durchgezogen ist. So trägt es in dieser Form denn auch nicht mehr den alten Namen „Sienboonsopp", sondern wird nun „Brannwienskoppke" genannt.

Kiebitz- und Möweneier

Die grün und schwarz marmorierten Kiebitzeier sind seit Jahren sehr geschätzt, und es war eine schöne Gabe, die die Frauen von Jeverland alljährlich dem Fürsten Bismarck zum Geburtstag

am 1. April darbrachten, indem sie ihm 101 Stück von diesen Eiern schickten. Häufiger und billiger als Kiebitzeier sind die in Größe und Farbe ähnlichen Möweneier, die heute viel verschickt und meist, hartgekocht, zu frischen Morcheln gegessen werden. Eine Besonderheit der ostfriesischen Insel Langeoog sind die Eier der Silbermöwe, die hier in einer großen Kolonie brütet. Diese Eier sind fast so groß wie Gänseeier, ausgezeichnet im Geschmack, und der Badegast der Vorsaison freut sich, wenn er ein solches Ei, hartgesotten, auf dem Frühstückstisch findet.
Besonders lecker sind Kiebitz- oder Möweneier, serviert als sogenanntes

Bismarck-Frühstück

Dabei werden drei Eier mit einem halben Löffel Wasser gut verquirlt, in zerlassener Butter gebacken und flockig gerührt. Dazu kommen unter das Rührei gezogen Pilze, die in Madeira und Fleischbrühe geschmort wurden.
Das im Herbst und Winter oft sehr harte Klima verlangt nach kräftiger Speise. Und so nimmt es nicht wunder, wenn

„Bloutsoppe, Punsbrot un Götte

eines der Leib- und Magengerichte des Tieflandes an der Nordsee ist. Namentlich im Oldenburger Münsterland gilt diese Trinität als Leibspeise, die bei keinem Schlachtfest fehlen darf. Die „Bloutsoppe" (Blutsuppe), von der gesagt wird, daß sie ganz ähnlich bereits von den Lakedämoniern Spartas verzehrt worden sei, wird hergestellt aus einer besonders kräftigen Fleischbrühe mit sehr viel Suppenkraut, Porree und Petersilienwurzel, in die nach Garkochen des Schweinefleisches — bei dem das „Steertken" (das Schwänzchen) ja nicht fehlen darf — ein Gemenge von Weizenmehl und Schweineblut gerührt wird. Nach nochmaligem kurzem Aufkochen gründlich mit Pfeffer, Salz und Essig abgeschmeckt — dazu Salzkartoffeln und das gekochte Schweinefleisch —, ist es eines der köstlichsten Gerichte, das dem Oldenburger Münsterländer zur Winterzeit geboten werden kann
Während der Schlachtzeit nicht weniger beliebt ist aber auch das von Fremden selten anerkannte, jedoch für Einheimische köstliche Frühstück, bestehend aus „Punsbrot un Götte". Zum „Punsbrot" wird Schweineblut mit grobem Roggenmehl vermengt, mit Salz, Pfeffer und gemahlenen Nelken gewürzt,

Speckwürfel werden untermischt, alles zusammen in etwa 30 cm lange Leinenbeutel von 10 cm Durchmesser gefüllt und in einem großen Wasserkessel zwei Stunden gar gekocht. Nach dem Erkalten schneidet man fingerdicke Scheiben und brät sie in heißem Fett in der Pfanne. Dazu gehört: „Götte".
„Götte" wird hergestellt aus einer gut gewürzten Brühe von Herz, Lunge und sonst nicht verwendbaren Fleischresten, in die man so viel Grütze hineinrührt, daß ein schnittfester Brei entsteht. Mit dem „Punsbrot" zusammen schön knusprig braun gebraten und aus der Pfanne gegessen, ist „Götte" ein wirklicher Leckerbissen.
Verraten schon diese deftigen Gerichte eine gewisse Verwandtschaft mit Westfalen, so noch mehr natürlich der Grünkohl, der sich bis nach Schleswig-Holstein und Jütland hin allgemeiner Beliebtheit erfreut. Daß er hier zusammen mit einer geräucherten Schweinebacke gekocht wird, hält sich im üblichen Rahmen. Eine Spezialität sind aber die als Zukost gereichten kleinen Pellkartoffeln, im ganzen und recht braun gebraten, die mit Zucker gesüßt werden.

Speck und „Klüten"

Speck und Klöße ist ein Gericht, das in Kehdingen als Nationalspeise gilt. Man nimmt von geräuchertem Schinken (oder Schulter) etwa 1 kg mit Knochen und legt das Fleisch am Vorabend zum Auslaugen ins Wasser. Früh am anderen Morgen wird es in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und zum Kochen gebracht. Dann stellt man es beiseite und läßt es ziehen. Inzwischen werden die Einlagen vorbereitet: eine halbe Steckrübe (im Frühjahr Mairüben) geschält und in etwa 1 cm starke Scheiben geschnitten, einige geschrappte Wurzeln und zehn Winterbirnen, die Blüte ausgeschnitten. Die Einlagen werden abgespült und der Suppe nach zwei Stunden beigefügt; das Ganze muß etwa drei Stunden ziehen. Kurz vor dem Anrichten kommen noch eine große Stange Porree und Petersilie sowie zwei Hände voll geschälter, ganzer Kartoffeln hinzu.
Und nun die Kehdinger „Klüten"! 500 g Mehl und eine Prise Salz werden mit kochendem Wasser zu einem dicken, kurzen Brei angerührt — nicht zu sehr, damit der Teig nicht zu fest wird und die Klöße locker bleiben. Diese selbst, zu einem Durchmesser von 5 bis 6 cm geformt, kommen in einen Topf mit heißem Wasser und werden langsam gekocht bis sie oben

treiben. Angerichtet wird so: Man füllt das Fett von der Suppe ab und tut es mit einem Kloß in eine Schüssel, obenauf etwas gehackte Petersilie. Das Fleisch wird verteilt und die Suppe mit Einlage in einer Terrine angerichtet. Zuerst wird mit Speck und Klüten im abgefüllten Fett gestippt, dazu die Rüben und Birnen verzehrt, und dann die Suppe gelöffelt. „O Mudder, wat schmeckt dat scheun!"

Als Vorgericht oder auch zum Frühstück sind auf Norderney gegen Ende der Badezeit

Taschenkrebse

sehr beliebt. Sauber gewaschen, werden sie mitsamt der Schale in Salzwasser gekocht. Nach dem Garwerden schlürft man das zarte Fleisch aus der Schale und begießt es mit ein paar Steinhägern. Nach dem Genuß von zwei bis drei Taschenkrebsen werden die sonst so stillen Friesen sehr gesprächig, ja sogar lustig. Oder mag das an den Steinhägern liegen?

Schleswig-Holstein und Hamburg

Schleswig-Holstein, das meerumschlungene, ist namentlich in seinen seewärts gelegenen Marschgegenden ein sehr nahrhaftes Land. Auf den Weiden gehen die rotbunten Holsteinischen Rinder, die den Hamburgern das berühmte Steack und Roastbeef liefern, bei Lebzeiten aber ihre sahnige Milch in den Melkeimer sprudeln. Ein so reiches Sahnenland wie das benachbarte Dänemark, wo die „Flöde" eine ganz besondere Rolle spielt, ist Schleswig-Holstein freilich nicht; aber mit Milch wird nicht gekargt, man pflegt sogar alle möglichen Gemüse in Milch zu „stowen" Und e i n Gericht ist diesseits und jenseits der Grenze gleich beliebt, es hat hier vom Norden her seinen Siegeszug über ganz Deutschland angetreten: die

„Rode Grütt"

Rote Grütze, am schmackhaftesten, wenn man dreierlei Früchte — Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen — dazu verwendet, aber auch schätzbar, wenn nur zwei davon zur Verfügung stehen oder notfalls nur eine, wird aus dem reinen Fruchtsaft unter Zutat von Buchweizengrütze oder Perlsago beziehungsweise Reismehl oder — am allerbesten — von Grieß bereitet und ist, mit eiskalter Milch verabreicht, der köstlichste kühlende Sommergenuß, wohl wert, einen Dichter zu begeistern; wie es denn auch dem Hamburger Hermann Claudius widerfuhr, der sie in einem hübschen Liede besang:

„Rodegrütt! Rodegrütt!
Kik mal, wat lütt Hein hüt itt.
Allns rundum hett he vergeten.
Rodegrütt, dat is en Eten!
Rodegrütt!

Im übrigen sind die meisten einheimischen Gerichte Schleswig-Holsteins freilich nicht über die Grenze des Landes hinausgedrungen. Und wer ein solches Hauptgericht wie den Dithmarscher Mehlbeutel kennenlernen will, muß schon hinfahren!

„Dithmarscher Mehlbeutel"

Sicher hat jeder deutsche Leser dieses Buches schon einmal von jenem kleinen, fruchtbaren Land zwischen Eider, Nordsee, Elbe und dem Nord-Ostsee-Kanal gehört, der einstigen Bauern-

republik Dithmarschen, die im Jahre 1500 ihren letzten heldenhaften Freiheitskampf führte gegen ihre dänischen und herzoglichen Unterdrücker. Keiner sollte aber einem Eingesessenen gegenüber behaupten, Dithmarschen zu kennen, wenn er nicht das Leibgericht der Dithmarscher Bauern, den Mehlbeutel, gekostet hat.

Der Mehlbeutel, auch oft „der große Hans" genannt, wird in vier verschiedenen Arten zubereitet, als weißer, bunter, schwarzer oder Blut-Mehlbeutel und als Buchweizen-Mehlbeutel.

Der weiße Mehlbeutel kommt in vielen Dithmarscher Bauernfamilien wöchentlich, doch mindestens alle 14 Tage einmal als Mittagsspeise auf den Tisch. Für sechs Personen wird das Gelbe von fünf Eiern mit so viel Weizenmehl verrührt, bis man einen zähflüssigen Teig erhält. Dieser wird mit einer Prise Salz, etwas Kardamom und Butter oder anderem Fett abgeschmeckt und mit dem vorher zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt. Dann legt man eine tiefe Kumme (Holztrog, tiefe Schüssel) mit einem dichten Tuch (Nesseltuch von etwa 60 qcm) aus, gießt den dickflüssigen Teig hinein, faßt die vier Ecken und bindet das Tuch mit einer festen Schnur zusammen, jedoch so, daß noch etwas Raum bleibt für spätere Ausdehnung. Dieser „Beutel" wird jetzt in kochendes Wasser getan. Dabei ist darauf zu achten, daß er nicht den Boden des Topfes berührt, damit er nicht verbrennt. Nach zwei Stunden stülpt man den nun fertigen Mehlbeutel auf eine flache Schüssel, zieht das Tuch ab und serviert ihn mit einer Apfel-, Stachelbeer- oder Rhabarbertunke, die mit Kartoffelmehl eingedickt wurde. Als Nachtisch werden Kartoffeln mit Senfsoße und warme Schweinsbacke oder gekochtes Schweinefleisch gereicht. Die Mehlbeuteltücher hebt die Hausfrau eigens für diesen Zweck auf und benutzt sie nur dafür. Sie werden nach Gebrauch gewaschen, erhalten aber mit der Zeit in der Mitte einen dunklen, kreisrunden Fleck. Einem Vorübergehenden fällt es also nicht schwer, zu erraten, was es zu Mittag gibt, wenn er das besagte Tuch an der Wäscheleine zum Trocknen aufgehängt sieht.

Der bunte, auch Sonntagsmehlbeutel genannt, wird besonders an Geburts- oder anderen Festtagen gekocht. Er wird wie der weiße Mehlbeutel zubereitet. Jedoch nimmt man einige Eier mehr, um den Geschmack zu verbessern, und gibt ihm einen bunten Kopf aus Rosinen und Korinthen, die eingeweicht in das Tuch gelegt werden, bevor man den Teig hineingießt. Soll

der Mehlbeutel durch und durch bunt werden, dann verrührt man die Rosinen mit dem Teig. Als Tunke reicht man geschmolzene, mit etwas Salz abgeschmeckte Butter, als Nachtisch geschälte Kartoffeln mit Senf- oder Buttertunke, dazu gekochten Schinken.

Der schwarze, auch Blut- oder Schlachter-Mehlbeutel genannt, wird von den Dithmarscher Bauern regelmäßig in den ersten Tagen nach dem Schweineschlachten gekocht. Je ½ l Blut und Kuhmilch werden mit Roggenfeinmehl unter Zugabe von geriebenen Kartoffeln, etwas Salz und Fett zu einem zähflüssigen Teig verrührt. Vereinzelt gibt man auch geschnittene Stücke geschälter Äpfel hinzu. Im übrigen ist die Zubereitung dieselbe wie bei den beiden ersten Arten. Als Tunke dient dunkler Sirup und Fett miteinander verbraten, als Nachtisch gibt es Pellkartoffeln mit Bratensoße und kalte, frische Schweinebacke.

Den Buchweizen-Mehlbeutel trifft man heute so gut wie gar nicht mehr an, weil der Anbau von Buchweizen immer mehr zurückgeht. Im vorigen Jahrhundert wurde er jedoch noch viel gegessen. Er wird wie der weiße Mehlbeutel bereitet, jedoch mit Buchweizenmehl und ohne Eier.

Ein Gericht wie dieses läßt den Hausfrauen selbstverständlich allerhand Freiheiten zu individuellen Abwandlungen. Manche kochen den Speck oder die Schweinebacke zusammen mit dem Mehlbeutel, andere tun sogar eine Kochwurst in den Teig hinein, um sie, wenn er gekocht ist, herauszuziehen und besonders zu reichen. Auch die Beigüsse sind stets mannigfaltig; nicht übel scheint uns einer aus rotem Johannisbeersaft mit Zutat von getrockneten Zwetschen oder Rosinen. Interessant ist auch folgende Zusammenstellung: Zum Mehlbeutel, der mit zerlassener Butter übergossen und mit Zucker und Zimt bestreut ist, ißt man Salzkartoffeln, eine ordentliche Scheibe gekochten, geräucherten, durchwachsenen Speck (Schweinsbacke etwa!), dazu viel Senf und als Krönung des Ganzen: Schlagsahne, mit braunem Kuchensirup gut verrührt. Natürlich wird alles zusammen von einem Teller gegessen!

Die ungemeine Volkstümlichkeit des Mehlbeutels zeigt sich darin, daß man einem jungen Mann auf Brautschau etwa die Auskunft gab: „Se kann een Pott Eeten koken und sett di ok een goden Möbüd'l op'n Disch." (Sie kann einen Topf Essen kochen und setzt dir auch einen guten Mehlbeutel auf den Tisch!) Auch sonst lebt dieses Gericht in der Sprache. Von

einem kleinen rundlichen Menschen sagt man wohl: „Sieh mol dor, een Möbüd'l mit Been".
Zur „Örnköst", dem Ernteschmaus, kommen oft zehn bis zwölf Mehlbeutel auf die lange Tafel, immer abwechselnd ein „bunter" und ein „schwarzer", dazu dann Schüsseln mit Wurst, Schweinekopf und Kartoffeln. Als besonderen Leckerbissen gibt es „Stipp", kroßgebratene kleine Speckscheiben in hellem Sirup. Bei ganz großen Anlässen, etwa Richtfesten, goldenen Hochzeiten usw., reichen manchmal die Mehlbeuteltücher des gesamten Dorfes nicht aus, so daß die Hausfrauen sich Tücher aus dem Nachbardorf entleihen müssen. Jedenfalls behauptet das die Fama aus den guten goldenen alten Zeiten.

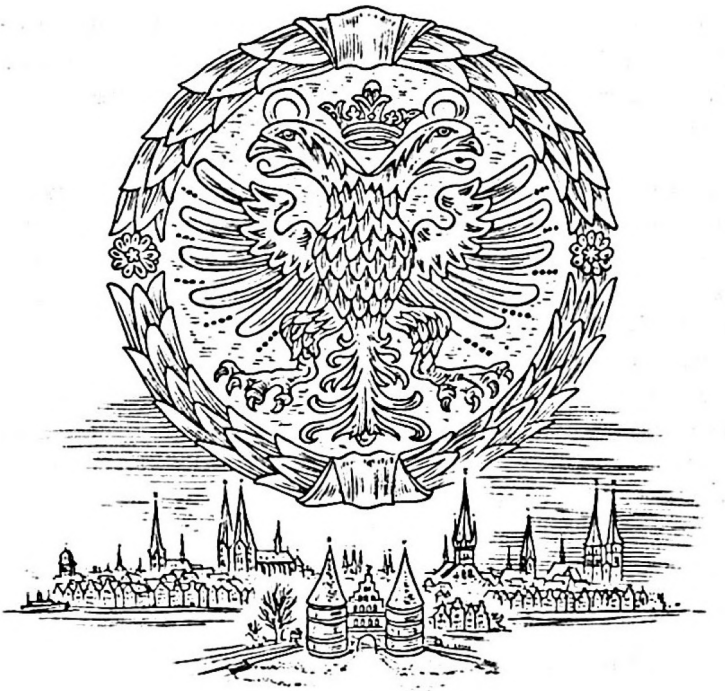
„Fett un Klümp"

Fett und Klöße, gilt in der friesischen Geest und Marsch von Husum bis fast an die dänische Grenze als Leib- und Magenspeise. Es ist ein gewaltig schweres Gericht, und wenn die Hausfrau nach der Mahlzeit bemerkt: „Dor geiht de Wind nich dor!" (Da geht der Wind nicht durch!), so hat sie damit völlig recht. Hergestellt wird Fett und Klümp wie folgt: Ein verhältnismäßig großes Stück fettes, geräuchertes Schweinefleisch (Schinken oder Schulter), dazu ein Stück Schweinebacke, an der nach Möglichkeit ein Ohr sitzen muß, wird in nicht allzu viel Wasser gekocht. Dann tut man große geschälte Rübenstücke (Kohlrübe), halbe Karotten und Petersilienwurzeln hinzu. Zum Schluß werden recht viele Mehlklöße in die Brühe gelegt. Die Suppe ist natürlich sehr fett. Aber damit nicht genug, wird Schmalz im Tiegel gebräunt und zugesetzt. Eine große Suppenschüssel steht in der Mitte auf dem Tisch, um den die Hausgenossen sitzen. Der Bauer schneidet Speck und Fleisch vor. Jeder reicht einen flachen Teller hin und bekommt seinen Happen. Dann holt man sich mit der Gabel einige Klöße, ein Stück Rübe und Wurzel aus der Suppe und füllt Pellkartoffeln auf seinen Teller. Die Suppe dient als Soße. Sie wird in alten Häusern nicht auf die einzelnen Teller gefüllt, sondern jeder taucht die Kartoffeln in die gemeinsame Schüssel.

„Schnüsch"

Jeder, dessen Heimat das Land Angeln ist, kennt dieses sommerliche Gericht. Fast alles, was dazugehört, wächst im Garten oder auf dem Felde, nämlich: junge Erbsen, rote Wurzeln,

Schneidebohnen, große Bohnen, „leddern Jungs" (lederne Jungen) genannt, neue Kartoffeln und Petersilie. Das fertig zubereitete Gemüse wird gekocht. Wenn es fast gar ist, fügt man die neuen Kartoffeln (wie die Wurzeln in Stücke geschnitten) dazu, läßt alles zusammen weich werden, gießt ab, füllt das Gemüse in eine große Schüssel und tut ein schönes Stück Butter sowie eine Handvoll frisch gehackte Petersilie dazu. Dann macht man reichlich Milch kochend, gießt sie über das Gemüse, schmeckt mit Salz ab, und das „Schnüsch" ist fertig. Es wird als Suppe gegessen — mit Beilage. Vom Schweineschlachten hebt man extra einen Schinken auf „vör de Schnüschtied" (für die Schnüschzeit), und jedes Familienmitglied bekommt eine nicht zu dünne Scheibe Schinken. Ganz besonders gut schmeckt in der heißen Jahreszeit abends eine Portion kalter „Schnüsch".



Lübecker Marzipanform (18. Jahrh.)

„Dickmusik"

500 g ausgepulte Puffbohnen, 500 g ausgedöppte junge Erbsen, 1 kg Möhren oder Karotten werden zusammen in kochendem Salzwasser zu Feuer gebracht. Sind die Wurzeln, die Erbsen und die großen Bohnen gar, läßt man alles auf einem Sieb ablaufen. In einer großen Porzellanschüssel werden nun schichtweise die Salzkartoffeln, Puffbohnen, Erbsen und Karotten angerichtet. Feinwürflig geschnittener fetter Speck wird ausgebraten, mit frisch gehackter Petersilie gelöscht und als Tunke über das leckere Gericht geschüttet.

„Grönen Hein"

Grüner Heinrich wird in Schleswig-Holstein folgendes Gericht genannt: 1½ kg zarte Perlbohnen, in Holstein Türkische Erbsen genannt, oder grüne zarte Brechbohnen werden mit 1½ kg ungeschälten, sauber gewaschenen, von der Blüte befreiten Bergamottbirnen in kochendes Salzwasser getan und gar gekocht. In einer Pfanne wird in Scheiben geschnittener geräucherter Schinken oder Bauchspeck gebraten und mit Petersilie bestreut, dann auf einer größeren Schüssel angerichtet, Bohnen und Birnen mit dem Schöpflöffel drum herumgelegt. Dazu reicht man Salzkartoffeln, reichlich mit gehackter Petersilie bestreut.

Grützpudding

Die herrlichen Grützwürste, die den Gast in Holstein so begeistern, sind leider kein Export- und Versandartikel, weil sie sich nicht lange halten. Da kam jemand auf die geniale Idee, die Wurst durch den Grützpudding zu ersetzen. Nun konnten der Sohn im Rheinland und die Tochter in München gelegentlich des Schlachtfestes ein Paket bekommen, in dem sich Grützwurst befand, freilich als Pudding. Welcher Holsteiner also in der Ferne vergeblich nach seiner Grützwurst seufzt, der höre jetzt aufmerksam zu: 500 g Hafergrütze (nicht Flocken!) werden mit ¾ l kochendem Wasser, 250 g Griebenschmalz, Rosinen, Korinthen sowie etwas Salz verrührt und eine Stunde in der Wasserbadform gekocht. Man ißt den Grützpudding heiß oder wieder aufgebraten mit Zimt, Zucker oder Kompott.

Pfannkuchen und Kieler Fleckhering

Weniger bekannt im Binnenland als die Kieler Sprotte, die ja allenthalben in Ehren steht, ist der Fleckhering: ein Hering, auf

der Bauchseite der Länge nach aufgeschnitten, daß er auseinanderklappt, und von innen und außen geräuchert; frisch aus dem Kamin ist er überaus schmackhaft. Ein sehr leckeres Gericht ist Fleckhering in Eierkuchenteig. Zwei Löffel Mehl werden mit einem Ei, einer Prise Salz, etwas Wasser und Milch (auch Buttermilch!) verquirlt. In einer Pfanne zerläßt man Butter und gibt den Eierkuchenteig hinzu. Ehe der Pfannkuchen umgewendet wird, legt man entgrätete Fleckheringe oder Bücklinge in den Teig und bäckt sie mit.

„Futtjens"

stammen aus der Husumer Gegend, wo sie um die Weihnachtszeit gebacken werden. Einst kamen sie ziemlich häufig auf den Tisch, heute geschieht das seltener, weil das Rezept üppig und ziemlich teuer ist. Man setzt ½ l Rahm und 1 l Milch zu Feuer. Wenn alles kocht, werden 750 g Mehl und 250 g Butter hineingerührt. Die Masse muß sich wie ein großer Kloß zusammentun und leicht vom Topf lösen. Ist sie etwas abgekühlt, schlägt man nach und nach 20 ganze Eier hinein, jedes einzelne muß gut verrührt werden. Dazu kommen dann ein halber Teelöffel feines Kardamom, 125 g gehackte Mandeln, 500 g Rosinen und ein wenig Gest (Hefe). Der Teig wird mit einem Eßlöffel Zucker gesüßt, worauf man weitere 500 g Mehl hineinrührt. Wenn die Masse an einem warmen Ort aufgegangen ist, löst man mit dem Löffel kleine Portionen davon ab und bäckt sie in kochendem Schmalz oder gutem Öl, bis sie von allen Seiten schön braun sind. Nun werden diese Stücke mit feinem Zucker gepudert, und die „Futtjens" sind fertig.
Ein Weihnachts- und Neujahrsfest ohne „Futtjens" ist einst undenkbar gewesen. Namentlich die Kinder hatten ihre Freude an dem Gebäck und zogen singend von Haus zu Haus mit der Bitte:

Dat ohle Jahr, dat nie Jahr,
Sind denn nie bald de Futtjens gaar?
Krie ick een, so blief ick stahn,
Krie ick twe, so will ick gahn,
Krie ick dree, so wünsch ick Glück,
Dat de Köksch (Köchin) mit de Futtjens to de
Schosten (Schornstein) rut flüggt.

Blättert man hier einmal zurück zu dem Schmalzgebäck des Rheinlandes, so wird man finden, daß „Futtjens" eine große Ähnlichkeit mit jenem Backwerk haben, das dort bodenständig und beliebt ist. Dies braucht nicht zu verwundern. Schleswig-Holstein und Jütland sind seit alters her viel begangene Gebiete gewesen, die durch große Straßen mit dem Mittel- und Niederrhein in Verbindung standen. Natürlich wird es kaum einmal möglich sein, den Wanderweg eines Rezeptes, eines besonders beliebten Gerichtes oder Getränkes im einzelnen zu verfolgen. Daß solche weiten Wanderungen aber geschehen sind, ist unzweifelhaft. Denn natürlich haben sich die Krämer, Pferdetreiber und Seeleute, die in alten Zeiten durch die Lande zogen, bemüht, auch in der Fremde einmal eines ihrer Nationalgerichte vorgesetzt zu erhalten. Und so wird sich diese und jene Leibspeise weit verbreitet haben.

Dithmarscher Kaffee

Die hier geschilderte Art Kaffee zuzubereiten ist ebenso eigenartig wie schmackhaft. Man probiere es einmal! Ein knapper Liter Wasser wird zum Kochen gebracht. Inzwischen verquirlt man ein ganzes Ei in etwas kaltem Wasser und tut daran die entsprechende Menge gemahlenen Kaffees. Diese Mischung wird in das sprudelnde Wasser getan, das zwei- bis dreimal aufkochen und dann 10 Minuten ziehen muß. Nun wird der Kaffee gefiltert und serviert.

Von den Leibgetränken Schleswig-Holsteins soll hier das gefährlichste an erster Stelle genannt werden, der

„Pharisäer"

Gefährlich, weil diese Mischung nicht allein hervorragend, sondern auch ganz harmlos schmeckt! Aber diese vermeintliche Harmlosigkeit trügt. Und gar mancher ehrenhafte, wackere Mann, der als Ferienreisender etwa und zur Erholung nach Husum, den Inseln und Halligen kam, wird bestätigen müssen, daß Pharisäer nun einmal heucheln und trügen. Zubereitet wird das Getränk, indem man einer großen Tasse starken Kaffee tüchtig Rahm oder Schlagsahne beigibt, dann einen gehörigen Schluck besten Rums zufügt und mit drei bis vier Stück Zucker stark süßt. Es trinkt sich leicht und angenehm, aber meist be-

reitet schon der zweite Pharisäer dem erstaunten Kaffeegast erhebliche Balanceschwierigkeiten.
Ebenso wohlschmeckend wie der Pharisäer, aber viel harmloser ist

Eiergrog

den man im Sommer wie im Winter trinken kann und dessen Zubereitung sehr einfach ist. In einem Grogglas rührt man ein Ei mit Zucker so lange schaumig, bis der „Löffel darin steht". Dann gibt man heißen Rum dazu. Dies ist die „nördlichste" Form des Eiergrogs. Durch Zugabe von Wasser gelangt man, je nach Geschmack und Veranlagung, unschwer in gemäßigtere Zonen.

Hamburg, vom Meer immerhin 130 Kilometer entfernt, aber in seinem Atembereich und Gezeitenzuge gelegen, tischt als edle Gaben der See Hummer, Seezunge und Steinbutt auf: Genüsse, die auch im Binnenlande auf den Speisekarten prangen, aber beziehungslos zwischen anderen Spitzengerichten, während sie hier volle Heimatrechte haben. Die berühmteste Leistung der Hamburger Küche aber ist und bleibt das

Beefsteak

das in seiner klassischen Einfachheit die höchsten Ansprüche befriedigt. Die guten Ochsen von der holsteinischen Weide liefern ein Fleisch von unvergleichlicher Kraft und Zartheit. Es muß gut abgehangen sein und darf nicht in ängstlich=dünne Scheiben geschnitten werden, sondern in massiv=gedrungene Stücke: nur unter diesen Voraussetzungen ist es möglich, das Steak in einem raschen Bratakt von außen knusprig zu bräunen, während das Innere noch von feinen Saftströmen rinnt. Von den üppigen Vorkriegsdiners raunen heute nur noch Sagen; aber das Steak hält den alten Ruf höchster Gediegenheit auf=recht. Ihm paart sich vortrefflich der Rotwein, dem einst, mehr noch als dem gleichfalls sehr geschätzten Portwein, in Hamburg ein förmlicher Kult gewidmet war. Und auch ein Glas Porter ist dafür gute Gesellschaft.

Hamburger Rauchfleisch mit Grünkohl

Ein Stück geräuchertes Rindfleisch wird in kaltem Wasser lang=sam zum Kochen gebracht, Kochzeit drei bis vier Stunden. Dann nimmt man es vom Feuer und läßt das Fleisch, damit es schön saftig bleibt, in der Brühe erkalten, zieht die braune Haut ab und gibt es zu Tisch. Dazu reicht man Grünkohl mit Bratkartoffeln. Der Grünkohl wird von den Rippen gestreift, tüchtig gewaschen und in siedendem Salzwasser etwa 20 bis 30 Minuten vorgekocht, bis er zusammenfällt. Dann legt man ihn auf einen Durch=schlag und läßt ihn bis zum nächsten Tag stehen. Am andern Morgen wird der Kohl kreuz und quer kleingeschnitten. In einem Topf läßt man Schmalz heiß werden, tut den Kohl hinein und schmort ihn zwei Stunden. Nun werden mit dem Nudelholz zehn Zwiebäcke zerkleinert, von denen man die Hälfte zum Binden an den Kohl gibt, der mit etwas Zucker abgeschmeckt

ist. Für die Bratkartoffeln nimmt man ausgesuchte kleine Kartoffeln, die als Pellkartoffeln gekocht und dann geschält werden. In einer Pfanne zerläßt man Schmalz, tut die Kartoffeln hinein, streut etwas Salz darüber und brät sie zu schöner Farbe. Dann kommt der restliche gestoßene Zwieback dazu, und alles wird unter Umrühren etwa noch fünf Minuten gebraten.

Nach alter Sitte ißt man in Hamburg am Fastnachtsdienstag

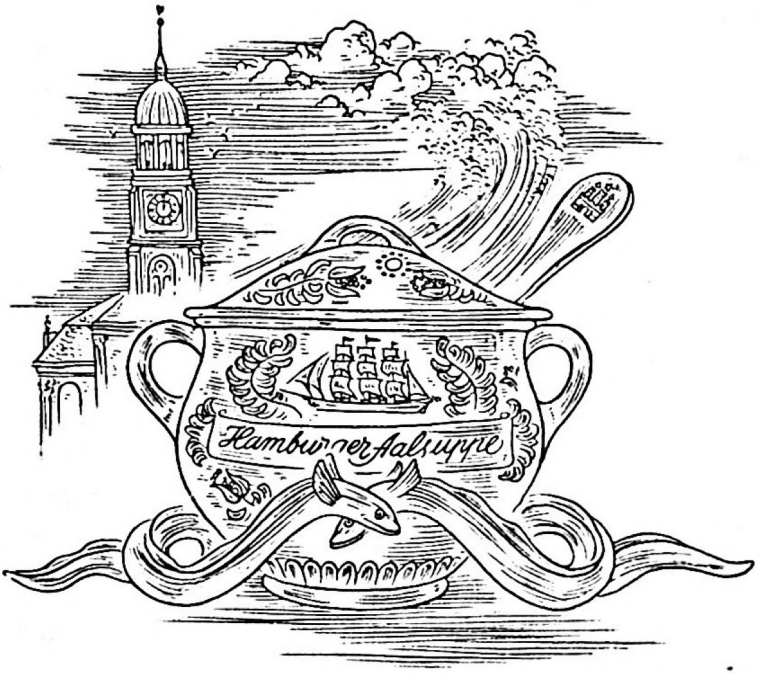
Geräucherten Schweinskopf

mit Sauerkraut, Mehlklößen und Backobst. Der Schweinskopf wird dem kalten Wasser zugesetzt und etwa zwei Stunden lang gekocht, bis er gar ist. In diese Brühe kommt der gut gewaschene Sauerkohl mit einigen geschälten, in kleine Stücke geschnittenen Äpfeln. Zum Binden reibt man, bevor der Kohl gar ist, einige rohe Kartoffeln daran, läßt sie noch einmal durchkochen und schmeckt dann mit etwas Zucker ab. Die Mehlklöße, die auch durch die feineren Schwemmklöße ersetzt werden können, sind einfach herzustellen. Man schüttet 1 kg Mehl in eine Schüssel, streut etwas Salz darüber und legt ein großes Stück Butter obenauf. Dann wird kochendes Wasser auf die Butter gegossen, damit sie schmilzt und mit dem Holzlöffel so lange gerührt, bis ein fester Kloß entstanden ist. Von diesem Kloß formt man eigroße runde Klöße, die in kochendem Wasser gar gekocht werden. Das Backobst besteht aus 125 g Ringäpfeln, 250 g Pflaumen und 250 g Aprikosen. Es wird am Abend vorher eingeweicht, in dem Einweichwasser gar gekocht und mit Zucker abgeschmeckt.

Neben dem Steak, das wohl die stärkste Konzentration von Kraft darstellt, liebt man in Hamburg auch andere mächtige Gerichte. Zu den bekanntesten von ihnen gehört unter anderem die

Hamburger Aalsuppe

Man braucht dazu: einen Schinkenknochen, 4 l Wasser, sechs gelbe und sechs weiße Wurzeln, eine halbe Knolle Sellerie, 500 g junge Erbsen, 500 g Spargel, feingewiegte Aalkräuter (Majoran, Thymian, Kölle), 125 g Mehl zum Binden, eine Portion Schwemmklöße, 250 g Backpflaumen, 250 g Aprikosen, 125 g Ringäpfel oder je nach Jahreszeit: 500 g Äpfel, 500 g Birnen, 500 g Pflaumen.



Der Schinkenknochen wird dem Wasser kalt zugesetzt. Dann kommt Suppengemüse dazu, gesäubert und in feine Scheiben geschnitten. Eine Stunde darauf folgt das Obst, wenn frisches Obst, geschält, in Achtel geschnitten, die Pflaumen entsteint; wenn Backobst, mit dem Einweichwasser. Nach zwei Stunden Kochzeit bindet man die Suppe mit dem Mehl und schmeckt sie mit einem Schuß Essig und Zucker süßsauer ab. Die Schwemmklöße werden für sich gekocht, gleich in die Terrine getan und die Suppe darübergefüllt. Das Fleisch vom Schinkenknochen schneidet man sich auf dem Teller und tut die Suppe darauf. Dazu reicht man in Salzwasser gekochten frischen Aal.

In alten Hamburger Wirtschaften, wo man sich über die knarrende Diele in einen der vielen kleinen Räume begibt, die ein Bild des Hamburger Hafens schmückt, ist die Bereitung der Hamburger Aalsuppe ein feierlicher Akt. Während der freundliche Wirt sich mit seinen Gästen unterhält, ist der Koch emsig bei der Arbeit. Er schneidet von einem Riesenaal eine etwa halbpfündige Portion und teilt sie, entgrätet und abgezogen, in

kleine Stücke. In 1/4 l Wasser mit Zwiebeln, Salz, Essig, etwas Salbei und einem Lorbeerblatt werden sie gar gekocht. Zwei andere Töpfe stehen bereits auf dem Feuer; in dem einen kochen Wurzelwerk, 62 g feingeschnittener Spargel und ebensoviel grüne Erbsen in 1/4 l Fleischbrühe, während in dem anderen 125 g geschälte und entkernte Birnen in etwas Rotwein, Wasser, Zucker und Zimt weich werden sollen. Alles zusammen wird dann unter die abgefettete Aalbrühe gemischt und eine Einbrenne bereitet. Jetzt muß die Suppe, in die der schmunzelnde Koch den Aal gegeben hat, noch eine Zeitlang ganz langsam kochen. Stolz kredenzt der Wirt dann selbst die dampfende Schüssel.

Zum Nachmittagskaffee gibt es dann

„Hetwichs"

wie in plattdeutscher Mundart Heißwecken genannt werden. Als Zutaten dafür werden benötigt:
750 g Mehl, 50 g Hefe, 3/8 l Milch, ein Teelöffel Salz, 65 g Butter, 200 g Korinthen, eine Messerspitze Kardamom, eine Messerspitze Zimt, drei Eier, 65 g Zucker und etwas Mehl zum Verkneten. Daraus wird ein Hefeteig hergestellt, den man an einem warmen Ort aufgehen läßt. Nach einer viertel Stunde wird der Teig ausgerollt und in 30 kleine Quadrate geschnitten. Nun schlägt man die Ecken nach innen um, legt die Teigstücke auf eine gefettete Platte und läßt sie aufgehen. Mit Eigelb bestrichen, werden sie bei guter Hitze gebacken.

Ein anderes traditionelles Gebäck, das auf keiner festlichen Kaffeetafel fehlen darf, sind

Apfelkuchen und Punsch

Ein Sylvesterabend ohne Punsch und Apfelkuchen ist für einen gebürtigen Hamburger unvorstellbar. Freilich gewinnt die Sitte, zum Altjahrsabend Berliner Pfannkuchen zu kaufen, immer mehr Anhänger; aber es gibt immerhin noch Haushaltungen, wo die Apfelkuchen selbst gebacken werden. Hier das Rezept: 250 g Butter werden zu Schaum gerührt, acht Eidotter, vier ganze Eier, 125 g Zucker, 50 g Gest (Hefe) in 1/2 l lauwarmer Milch verrührt, alles mit 500 g Mehl zu einem Teig geknetet und 125 g Korinthen hinzugefügt. Man schält 1 kg Äpfel, befreit sie vom

Kernhaus und schneidet sie in kleine Würfel. Dann schlägt man das Eiweiß zu Schnee und mischt ihn mit den Äpfeln unter den Teig. Gewürzt wird nach Belieben mit Kardamom, Kaneel oder geriebener Zitronenschale. Der Teig kommt zum Aufgehen an einen warmen Ort. In einer Apfelkuchenform (Ochsenaugenpfanne) bäckt man in heißem Schmalz kleine Kuchen schön hellbraun und bestreut sie mit Zucker. Bis sie am Abend auf den Tisch gebracht werden, hält man sie an der Seite des Herdes, im Backofen oder in der Ofenkasse des Kachelofens warm. Zu den Apfelkuchen gibt es dann Punsch, und zwar einen sehr reellen Rotweinpunsch aus zwei Flaschen rotem Bordeauxwein, 1/2 Flasche Jamaica-Rum, 250 g Zucker, 1/4 l Wasser, der Schale einer Zitrone, drei Nelkenköpfen und einem kleinen Stück Kaneel. Den Zucker kocht man mit dem Wasser zur klaren Lösung, tut die Gewürze, den Wein und den Rum dazu, läßt den Punsch bis vors Kochen kommen und gibt ihn dann heiß zu Tisch. Mit diesem Punsch begrüßt der Hamburger das neue Jahr.

Elbbutt

Die üblichen Seefische bekommt man heute in den meisten Städten Deutschlands genau so schön und frisch wie in Hamburg, und der Verbrauch wird wahrscheinlich im Binnenland nicht geringer sein als in der „Seestadt" an der Elbe. Aber was man woanders wahrscheinlich nicht bekommt und auch in Hamburg nicht allzu häufig, das ist ein schöner Elbbutt: ein Verwandter der Scholle, der in dem noch süßen Wasser der Unterelbe lebt und eine ansehnliche Größe erreicht. Früher war er eine Spezialität auf der Elbinsel Finkenwerder. Dem Gast, dem der Wirt wohlwollte, wurde er paniert und braungebacken in einem Türmchen vorgesetzt, immer zwei und zwei Stücke aufeinandergeschichtet, bis zu acht oder zehn im ganzen, dazu neue Kartoffeln und einen Salat.

Pfannfisch

ist ein beliebtes Hamburger Spargericht, zu dem man gern Reste von gekochten Fischen verwendet. Kartoffeln, mit der Schale gekocht, werden noch warm abgezogen, in Scheiben geschnitten und in die Pfanne gelegt. Man brät sie mit Butter, bis sie sich bräunen, und fügt dann die Fischstücke zu. Das Ganze wird mit Senf, der in etwas Wasser verrührt ist, gewürzt, gut durcheinandergemischt und zugedeckt noch zehn Minuten geschmort.

Labskaus

Dies Gericht ist an Bord beheimatet, wird aber auch an Land gern gegessen. Es ist ein Leibgericht der blauen Jungs von der Marine, und wenn es heißt: „Ausscheiden mit Dienst, backen und banken!", dann setzen die hungrigen Matrosen unter Deck, um persönlich zu prüfen, was Smutje, der Koch, auf die Back bringt. Wenn es Labskaus gibt, mag keiner gern warten. Es ist ein schmackhaftes, sättigendes und doch bekömmliches Gericht: die Leib- und Magenspeise jeder Wasserratte.

Zu seiner Herstellung muß Smutje Kurs durch sämtliche „Proviantlasten" nehmen. Nicht umsonst heißt es: „Im Labskaus findet der Seemann alles wieder, was er das letzte Jahr über verloren hat".

Die Zutaten bestehen aus 1 kg gekochtem Pökelfleisch, vier Matjesheringen, Zwiebeln, sechs bis sieben Salzgurken, 500 g Roten Beeten, dazu Fleischreste, Schwarten und Rindfleisch. Das Ganze wird durch den Wolf gedreht, mit 1 1/2 kg Stampfkartoffeln zusammengemischt und gekocht, bis es gar ist. Dazu gibt es dann einen Rollmops und nun: „Spitz an, Backschafter, hau rin, noch'n Schlag".

Dorsch
OST SEE
Pomuchel
Flunder
Kartoffelwurst
Marzipan
KÖNIGSBERG
DANZIG
ELBING
Fleck & Weisser
ALLENSTEIN
Maränen
ROSTOCK
WISMAR
Magenwurst
STETTIN
Tollatschen
Bratwurst in Bier
BROMBERG
WEICHSEL
THORN
SCHWERIN
Spickgans
NEUSTRELITZ
ODER
POSEN
Tabak
Trachten aus dem Waizacker

Mecklenburg und Pommern

Woran erkennt man den Mecklenburger? Nun, ganz einfach. Die Mecklenburger sprechen vom Essen, nicht nur die Hausfrauen, sondern auch die Männer. Gern lassen sie die aus der Jugend vertrauten Gerichte genießerisch an ihrem Geist vorüberziehen, bis ihre Augen glänzen und ihnen das Wasser im Mund zusammenläuft. Ach,

„Rindfleisch mit Plummen"

geschmorte Pflaumen (Backpflaumen natürlich!), das schon von Fritz Reuter besungene Gericht — kaum fällt das Stichwort, dann folgen auch schon die Einzelheiten: Die Rindfleischsuppe vorweg ist das Beste, aber ebensogut schmecken die Kartoffeln mit der duftenden Zwiebelsoße und den wohlgeratenen geschmorten Backpflaumen . . . Kartoffeln muß es viel geben in Mecklenburg zu jeder Mahlzeit — aber Fleisch erst recht. Das größte Lob eines alten Mecklenburgers, wenn er von einem Fest kam, hieß: „Es hat mich schön gefallen, is noch Fleisch nachgeblieben!" Dafür aber wird auch der getadelt, der den Gästen etwas Schlechtes vorsetzte — und es ist wohl ein Unikum, daß dieser Vorwurf noch einen Unglückseligen über den Tod hinaus verfolgte, wie jenen sonst unbekannten Koch Peter Klahr, dem in der alten Doberaner Klosterkirche der Grabspruch gilt:

Hier rauht Peter Klahr
He kaakte selten gahr
dar tau ganz unflädig
Gott sy siener Seelen gnädig.

Alt-Mecklenburger Winterkost

In den sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts wurden in einem kleinen Dorf Mecklenburgs von den drei Bewerbern um die Pastorstelle sehr schöne Probepredigten gehalten. Gottlob Wienke, der Jüngste und — Dünnste unter ihnen, wurde gewählt. Dieser Umstand war für seine Wahl entscheidend, denn in dem alten Schriftstück, das die Einkünfte des Pastors regelte, stand nämlich, er habe von jedem Bauern jährlich so viel Wurst zu empfangen, daß sie ihm dreimal um den Leib reiche. Da Wienke in drei Dörfern abwechselnd predigen mußte, holten ihn die Bauern mit dem Wagen ab und luden ihn zum sonntäglichen Mittagessen ein.

Im Herbst kam jeden Sonntag ein knusperiger

Gänsebraten

auf den Tisch. Beine und Flügel wurden in den Gelenken vom Rumpf getrennt, denn zu diesem Zweck hatte der liebe Gott nach Wienkes Ansicht den Gänsen die Gelenke gegeben. Aus dem geöffneten Rumpfe quoll dampfend das „Ingedühm" (Eingeweide), bestehend aus einer Mischung von geschälten, in Stücke geschnittenen Äpfeln und entkernten Backpflaumen, dazu Zucker nach Geschmack. Einige Frauen mischten auch geriebenes Schwarzbrot darunter. War der Zweck der Gänse erfüllt, kam die Schweinezeit.

Auf der sonntäglichen Tafel prangte nun der

Rippenbraten

Aus dem Rippenstück, das acht Tage in einer Salzlake gelegen hatte, erzeugte die Hausfrau durch Brechen der Rippen und mit

Hilfe von Nadel und Faden eine Höhlung ähnlich der des Gänserumpfes. Hier hinein stopfte sie wieder das oben beschriebene „Ingedühm". Nun folgten manche Sonntage, an denen der geräucherte und hinterher gekochte

Schweinekopf

auf den Tisch kam, zu dem unvorstellbar fetter Grünkohl gegessen wurde. Freudig griff alles zu, und bevor die Teller geleert waren, wurde schon wieder angeboten, etwa mit den Worten: „Langen Se tau, Herr Paster, dat beste an Läben is doch dat, wat man mit de Tähn dorvon afritt." (Langen Sie zu, Herr Pastor, das Beste im Leben ist doch das, was man mit den Zähnen davon abreißt.) Nach dem Essen war der Pastor Wienke gegen alle menschlichen Schwächen besonders nachsichtig. Da er körperlich natürlich nicht so schwer zu arbeiten hatte wie seine Gastgeber, so nahm sein Leibesumfang zu, und damit die Menge der ihm zustehenden Wurst. Dieser Umstand, der durch die Liebe seiner Bauern hervorgerufen worden war und nun zu ihrem Nachteil ausschlug, beunruhigte ihn stark; deshalb einigte man sich auf einen anderen, unveränderlichen Maßstab für die Wurst. Über 50 Jahre später stellte sich Martin Wienke, ein Enkel des längst verstorbenen Gottlob, mit einer sehr fleißig ausgearbeiteten Predigt in der gleichen Gemeinde zur Wahl. Er wußte, daß ihm seine schlanke Figur nicht mehr helfen könne. Aber seine Predigt half ihm auch nicht. Die Bauern wünschten sich einen sanftmütigen Pastor und entschieden sich deshalb für den umfangreichsten Bewerber.

Der Pommer ist wie der Mecklenburger ein handfester Kerl, und natürlich sind auch seine Leibgerichte sehr handfester Art. Kartoffelsuppe, Erbsen und dicke Bohnen, mit Speck oder Pökelfleisch gekocht, Salzhering mit Pellkartoffeln, Milchsuppe mit „Klieben" (kleine Klöße) aus Roggenmehl: das sind die landesüblichen Gerichte, und höchst bezeichnend ist jenes Sprichwort aus dem Volksmund: „De Jung, de was to nix to bruuken, he fratt nie Arwten, fratt nie Wruken (Kohlrüben)." Und Fritz Reuter urteilt in den „Läuschen und Riemels"

„De pommersch Bur, de is tau kenn'n,
Wenn hei't Gewehr fött bi dat En'n,

Wenn hei den Kolben fluschen lett,
Un wenn hei dicke Arwten frett."

Damit bezieht er sich auf eine Anekdote, die in Pommern noch in der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen im Umlauf war und die erzählte, wie 1813 an der Katzbach pommerscher Landsturm ins Gefecht geführt wurde. Es regnete stark, das Pulver auf den Pfannen der Vorderlader wurde naß, kein Schuß konnte abgegeben werden. Da hätten die Pommern, heißt es, ihre Gewehre am Lauf gefaßt und damit, wie mit Wagenrungen um sich schlagend, den Gegner im Nahkampf überwältigt. „So flutscht et beter!" hätten sie dabei gerufen.

Auch im letzten Kriege ist derlei vorgekommen, wenn Pommern ins Handgemenge gerieten. Sie schlagen, ob mit Kolben, Stuhlbeinen oder Wagenrungen, aber so gut wie nie benutzen sie bei ihren Auseinandersetzungen mit irgendeinem Widersacher das Messer. In Hinterpommern mit seinem teilweise stark wendischen oder kassubischen Einschlag konnte man noch vor gar nicht langer Zeit aus den Prozeßberichten über irgendeine dörfliche Schlägerei ablesen, wie stark dort das wendische Blut vertreten war. Hatte sich eine Messerstecherei entwickelt, so war der slawische Bluteinschlag in der Regel stark.

Merkwürdigerweise hat dieses robuste Volkstum nun einige raffinierte Leckereien entwickelt, die im übrigen Deutschland unbekannt sind. Dazu gehört etwa

„Pommerscher Kaviar"

eine Schlemmerei von hohen Graden, obwohl sie ganz einfach zubereitet wird. Gänsedarmfett muß 24 bis 48 Stunden wässern. Dann gießt man das Wasser ab und rührt das Fett in einer Schüssel zu Brei. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abgeschmeckt, ist „Pommerscher Kaviar" ein hervorragender Brotaufstrich.

Noch eine weitere pommersche Spezialität soll hier genannt werden. Das ist

Geriebener Gänsemagen

Gepökelter Gänsemagen wird auf einer Raspel möglichst fein gerieben und dann mit feingehackter Zwiebel, Essig und ein wenig Thymian abgeschmeckt. Es bedarf dazu an sich keines Brotes, man kann geriebenen Gänsemagen auch „schier" essen, wie der Pommer sagt, genau so wie „Spickgans". Aber mit einer Scheibe kräftigen Bauernbrotes schmeckt er noch besser.

Auch die berühmte pommersche

„Spickgans"

ist eine ausgesuchte Leckerei, und wenn einst die Gänseherden über Pommerns Stoppelfelder getrieben wurden, um sich richtig rund und fett zu fressen, dann sah schon jeder pommersche Feinschmecker sein Leibgericht rosig vor sich glänzen: die geräucherte Gänsebrust.

Ihre Zubereitung ist recht einfach: Nachdem die Gans gerupft, gesengt, ausgenommen und gewaschen worden ist, werden beide Brustteile von den Knochen gelöst und mit Salz, etwas Salpeter zum Konservieren, Pfeffer und einer Prise Zucker — je nach Größe der Gänsebrust — gut eingerieben. Dann näht man sie wieder zusammen und läßt sie in ihrem eigenen Saft ungefähr eine Woche lang ziehen, wobei sie häufig umgedreht werden muß. Nun wird das übriggebliebene Salz abgewischt und die Gänsebrust je nach Geschmack zwei- bis dreimal leicht überräuchert. Die „Spickgans" ist fertig. Man kann sie mit den verschiedensten Dingen zusammen genießen, als Brotbelag, mit Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln und Buttersoße. Als einzig mögliches Gemüse gehört aber Rosenkohl dazu.

Über das wirkliche Geheimnis der Spickgans wurde in Pommern in der Regel nicht gesprochen. Es lag nämlich im Räuchern. Nahm man Torf dazu, so war von vornherein alles verdorben, und es blieb nichts übrig, als die Spickgans in die Stadt zu verkaufen, wo man es damit nicht so genau nahm. Jeder dörfliche Feinschmecker hätte sie abgelehnt. Buchenholz dagegen, mit ein paar Wacholderzweigen dazu und etlichen Handvoll Torfgrus, galt als richtig. Über die genaue Zusammensetzung des Räuchermateriales, über die Dauer des Räuchervorganges, die Größe der Räucherkammer und dergleichen wurde aber geschwiegen. Das blieb Familiengeheimnis.

Pommersches Gänseklein

ist ein sehr wohlschmeckendes Gericht, das folgendermaßen zubereitet wird: 750 g Kleinfleisch von Gans oder Ente werden in 2 l Wasser mit Petersilie, Sellerie, Möhren, drei Gewürzkörnern und etwas Salz halbgar gekocht. Dann fügt man 250 g Backobst, eine Gewürznelke und zwei Löffel Zucker hinzu und läßt alles auf kleiner Flamme gar kochen. Inzwischen werden 500 g rohe Kartoffeln gerieben und nach Abgießen des Fruchtwassers mit

drei Eßlöffeln Mehl zu einem lockeren Teig verarbeitet. Mit einem Löffel sticht man davon längliche Klöße ab und läßt sie in kochendem Salzwasser gar kochen. Wenn das geschehen ist, gibt man die Klöße in die Suppe zu dem Backobst mit Grünzeug, schmeckt fein süß=sauer ab und färbt gegebenenfalls mit ein wenig Saft oder Pflaumenmus. Als Zukost kann man nach Belieben Salzkartoffeln nehmen.

Gänseweißsauer gebraten

Schöne Stücke von der Gans — es braucht nicht nur das „Klein" dazu genommen zu werden —, in Gelee sauer eingemacht, sind als sogenanntes Weißsauer im bäuerlichen und kleinstädtischen Haushalt Pommerns ein beliebtes Gericht. Man ißt es kalt mit Bratkartoffeln, aber es läßt sich auch rasch ein sehr schmackhaftes warmes Essen daraus machen. Man legt das Gänseweißsauer auf ein Sieb, läßt das Gelee ablaufen, wälzt die einzelnen Stücke in Zucker und brät sie in Butter recht schön braun. Nachdem man die Stücke herausgenommen hat, rührt man das Fett mit dem Gelee und etwas Mehl zu einer dicklichen Soße und tut sie über das Fleisch.

„Swartsuer von Gans"

ist eines jener in allen Gauen Deutschlands vorhandenen Gerichte, Magen= und Leibspeise, die nur Einheimische zu würdigen wissen. Der nicht Alteingesessene wendet sich meist mit Grausen von einem Tisch, an dem ihm Gänseblut mit Backobst präsentiert wird. Dies sind tatsächlich die Hauptbestandteile des Schwarzsauers, den man in anderen Gegenden Niederdeutschlands, wie wir bereits hörten, auch von Schwein machen kann und der, wenn die Jagd aufgeht, selbst als Hirsch= oder Rehschwarzsauer aufgetischt wird.

Gänseblut, beim Schlachten mit ein wenig Essig gerührt, damit es nicht gerinnt, wird weichgekochtem Backobst, mit Mehl abgesämt, zugefügt und mit Salz, Zucker, Nelken und Gewürz aufgekocht. Gleichzeitig hat man aus geriebenen rohen oder gekochten Kartoffeln mit Mehl, Eiern, Salz, Zucker einen Teig gewirkt und ihn zu Klößen geformt. Sie werden zehn Minuten in springend heißem Salzwasser gekocht, dem Schwarzsauer beigegeben. Um für Hochzeiten und Leichenschmäuse das ganze Jahr über gerüstet zu sein, hebt die Bauersfrau das Gänseblut in wohlverkorkten Flaschen auf.

Ähnlich „barbarisch" hört sich das Rezept für

„Tollatschen"

an, ein Leib- und Magengericht des östlichen Hinterpommern. Es wird gegessen zur Zeit des Schweineschlachtens, wenn ein schwerer Himmel über der unendlichen Weite der Landschaft hängt, wenn die Ostwinde ihre Herrschaft anzutreten beginnen, und wenn die letzten Kartoffelfeuer verglommen sind. Dann gibt es Tollatschen. Sie werden zubereitet aus frischem Schweineblut, Weizenmehl und alten Semmeln. Daraus wird ein Teig gemacht, den man mit viel Zucker, Anis und etwas Salz würzt und der mit großen Rosinen und Griebenschmalz vermengt wird. Diese Mischung einander konträrer und widersprechender Ingredienzien wird zu Klößen geformt und mit der in Pommern sehr beliebten Grützwurst sowie mit süßer Blut- und Leberwurst zusammen in einer Brühe, der sogenannten Wurstsuppe, gar gekocht. Nach dem Erkalten ißt man die Tollatschen entweder aus der Hand, oder aber, was weitaus häufiger der Fall ist, man schneidet sie in Scheiben, brät sie in Schmalz und verzehrt sie mit gleichfalls gebratener süßer Blutwurst. Feinschmecker lassen sich zu den Tollatschen noch Ringe von frischen Äpfeln braten, die das Mahl abwechslungsreicher gestalten. Tollatschen sind eines der in Pommern seltenen Gerichte, zu dem keine Kartoffeln gereicht werden! Zur Herstellung von Tollatschen braucht man: 2 kg Weizenmehl, 1 kg Zucker, alte Semmeln und Kartoffeln nach Gutdünken, 250 g Sultaninen, Salz, Anis, Thymian und Schweineblut nach Geschmack, dazu noch Schmalz, am besten Griebenschmalz. Das ganz Besondere an diesem Gericht ist die Zutat von viel Zucker, Rosinen und Anis; auch die dazu gereichte Blutwurst ist nicht etwa gepfeffert und gesalzen wie anderswo, sondern süß. Es gehört unzweifelhaft eine gewisse Gewöhnung dazu, an diesem Gericht Geschmack zu finden. Aber wem es einmal geschmeckt hat, der freute sich immer, wenn an den Schlächterläden der kleinen pommerschen Städte die Fähnchen prangten, die verkündeten, daß es wieder soweit sei, daß es wieder Tollatschen gebe.

Ostpreußen

Von der Weichsel bis zur Memel erstreckt sich dieses Gebiet, durch die See nördlich begrenzt, mit Seen reichlich durchsetzt, trotz des harten Klimas dank dem Fleiß seiner Bewohner ein fruchtbares Bauernland, das derbe, nahrhafte Kost liebt. Aber von den einfachsten Gerichten an stufen sich die Genüsse sehr vielfältig ab. Wie reich sich auf der Grundlage einer bäuerlichen Wirtschaft die Möglichkeiten entfalten, zeigt das hier folgende Frage- und Antwortspiel, das in höchst anmutiger Form — oft fast lehrhaft — eine erstaunliche Fülle von kleinen Magenfreuden besingt: wobei nebenbei angemerkt sei, daß der deutsche Dichter, der am ausgiebigsten die Genüsse des Leibes in derben oder zierlichen, immer aber von Behagen strotzenden Strophen gepriesen hat, ein Ostpreuße war: Arno Holz in seinen Daphnis-Liedern.

„Mutterche, was hast zu essen? Mein Bauchche ist leer, knurrt wie zwei bissige Hundche. Ich bin man eben aufgestanden."

„Kindche, geh ans Feuerche, nimm den Deckel vom Topfche, streu Schrotmehl und Salz ins kochende Wasser, hast ein Schlunzsuppche. Leck das Tellerche leer, wirst rote Backen haben."

„Mutterche, der Vaterche is vom Feld gekommen, hat das Pferdche in den Stall gebracht, will Schweinevesper haben."

„Setz die Pfann' aufs Herdche, machst ein Rühreiche. Schneid den Schinken aus dem Rauch und schlag die Eierchens zusammen und rühr schön alles um. Kann unser gutes Vaterche sich stärken. Nimm auch den Rum und heißes Wasser und mach ihm ein schönes, warmes Grogche, so ein Maitrankche."

„Ach, Mutterche, was werden wir die ganze Woch zu essen machen?" „Aber Kindche, die Kuh gibt uns Milch, kochen wir mit Mehl und Ei ein Klunkersuppche. Lassen wir die andere Milch dann sauer werden. Schöpfst den Schmand von oben ab, nimmst die Zwiebel und den Hering und machst Schmandhering."

„Und dann gibt es noch die Klopsche, schöne Königsberger Klops. Kommt Martini an die Reihe, schlachten wir all unsre Ganschens (Gänse). Schwarzsauer kochst dann vom roten Blut, dick mit Pflaumen und mit Keilchen. All die Flügel und die Beinche und die Hälsche und den Magen nimmst und kochst mit bische Essig. Ist es kalt, wie wird dem Kindche unser Weißsauer dann schmecken!"

„Mutterche, weißt auch, was Fastnacht kochen wirst?" „Ei, dann gibt es Schüdderstroh (dicke Erbsen) und ein saurer Kumst (Sauerkohl). Am Nachmittag zu dem Kaffee back ich Kropfen in dem heißen Fett, bis sie braun und rösch geworden, wie's mein gutes Ahnche tat, das weit von Salzburg eingewandert war."

„Ach du Zeit, bin ich ein dummes Menschche! Sengt die Prachersupp schon auf dem Herd, wird diesmal die richtige Brennsupp!"

„Rühr das Weizenmehl mit Milch und Ei durch, backst uns dann in Fett die schönsten Flinsen und fürs Vaterche schmilzt du den Honig, mischst ihn gut mit weißem Korn (Branntwein), wird ein schöner Bärenfang. Alle Finger kannst dir lecken. Trink erst selbst ein Schlubberche."

„Kindche, liebes, lauf zum Herdche, zieht sich all die Milch zusammen, die hübsch dick und sauer war. So is gut, schütt durchs Siebche. Ei, das ist doch feine Glumse! Vaterche, kannst lachen heute abend. Gibt es Glums mit saurem Schmand und mit Kümmel durchgerührt."

„Hol den Schinken aus der Kammer, schneid die Stücke groß und lang, weich sie in Milch erst ein, brat sie langsam in dem Fett. Nur kein starkes Feuer, langsam ziehen lassen! Sieh, wie hübsch es sich jetzt bräunt. Rühr den Schmand mit Weizenmehl, bis kein Klunkerche mehr ist. So, nun langsam reingeschüttet und ein Weilchen kochen, bis es aufstößt." „Ach, du schöner Schmandschinken!"

„Denken muß ich an den Schmorkohl, wie der war so sauer-süß. Sauer-süß sind auch die Bohnen, dicke, große Bohnen sind es, angemacht mit gutem Speck, und zu Morgen, mein Marjellche (Mädchen), kochst du Königsberger Fleck."

Ostpreußische Suppengerichte

Kräftige Kost ist, das steht außer Zweifel, für den Ostpreußen ein Bedürfnis. Wer ihm von der Güte eines Schweinebratens spricht, wird stets Verständnis finden; während Rohköstler manchem Zweifel begegnen. Trotzdem ist der Ostpreuße ein Freund des Gemüses, wohlgemerkt, wenn es auf s e i n e Art zubereitet wird.

Wer hat denn einst, in schöneren Tagen, „draußen im Reich" gewußt, wie gut gargekochte Saubohnen, in Butter geschwenkt und mit Petersilie bestreut, zu saurem Hering schmecken. Und Schmandsalat, Gurkensalat in Milch oder ein frischgestampfter Kohlsalat mit Sahne darüber: sind das nicht herrliche Gemüsegerichte?

Namentlich bei der Zubereitung von Suppen fand Gemüse in Ostpreußen oft und viel Verwendung. Ihrer soll hier preisend gedacht werden.

Rote-Rüben-Suppe

500g Rote Rüben (Beete) werden gewaschen, weichgekocht und abgeschält. In 1 l gesalzenem Wasser kocht man 375 g Rindfleisch mit Markknochen unter Zugabe von ein paar Gewürzkörnern, einem Stückchen Lorbeerblatt und ein paar Ästchen Majoran. Ist das Fleisch gar, wird die Suppe durch ein Sieb gegossen. Das Fett schöpft man ab, und die klare Brühe kommt wieder auf das Feuer. Indessen verrührt man einen Eßlöffel Mehl mit reichlich sauerer Sahne und gibt dies zu der kochenden Brühe. Die Roten Rüben werden durch die Fleischmaschine getrieben und mit etwas Essig begossen, damit die rote Farbe erhalten bleibt. Erst kurz vor Tisch wird der Rübenbrei zu der Brühe gegeben, mit Essig und etwas Zucker abgeschmeckt, heiß (nicht kochend!) gemacht, und zuletzt werden die Fettaugen dazugetan. Mit Salzkartoffeln, dem gargekochten Rindfleisch, wozu auch Senf schmeckt, oder kleinen Fleischklöpschen ist es „ein Gericht zum Sitzenbleiben", wie man in Ostpreußen sagte.

Sauerkohlsuppe

375 g frische Schweinerippen und 125 g geräucherter Bauchspeck werden in 1 l gesalzenem Wasser angesetzt, abgeschäumt und mit drei bis vier Gewürzkörnern und einem kleinen Stückchen Lorbeerblatt gekocht. Nun schneidet man 375 g Weißkohl in feine Stücke und tut sie zu der Fleischbrühe. Ein Eßlöffel Mehl wird mit sauerer Sahne verrührt und der Suppe hinzugefügt. Das Ganze schmeckt man mit Zucker und Essig ab. Geschälte Pellkartoffeln vervollständigen das Gericht, das von frischem Kohl und mit neuen Kartoffeln sehr gut mundet.

Sauerampfersuppe

Am schmackhaftesten ist Feldsauerampfer, den man, in Flaschen eingemacht, auch für den Winter aufheben kann. Der Sauerampfer wird gut gewaschen, abgebrüht und durch den Wolf gedreht. Die Suppe zieht man mit Eigelb ab und tut sauere Sahne dazu. Dann wird gesalzen und gesüßt nach Geschmack. Um die Suppe gehaltreicher zu machen, pflegte man, namentlich auf dem Lande, nicht nur das Eigelb, sondern die Eier im ganzen hineinzuschlagen, auch gab man Suppenfleisch dazu und tat die Brühe an die Sauerampfersuppe. Als Zukost werden Pellkartoffeln gereicht.

Kürbissuppe

mit Klößen aus rohen Kartoffeln war in Ostpreußen gleichfalls sehr beliebt. Hierbei wurde Kürbis in Würfel geschnitten, gar gekocht und durch ein Sieb getrieben. Nun tat man die gargekochten Klöße dazu und ließ alles in Vollmich einmal aufwellen. Mit Salz und Zucker abgeschmeckt und zuletzt ein tüchtiges Stück Butter zugegeben, wurde das Gericht serviert. Statt der Kartoffelklöße kann man natürlich auch Roggenmehlklöße machen.

Pflaumensuppe

in der hier berichteten Form gab es besonders gut im Memelgebiet. In 4 bis 5 l Wasser werden 250 g Graupen zum Kochen gebracht. Kurz vor dem Garwerden, wenn die Graupen schon gut gequollen sind, kommen ein kleines Stück Butter, etwas Zucker und 250 bis 500 g Pflaumen dazu. Wenn die Suppe einige Minuten gekocht hat, gibt man noch 250 g Sultaninen daran, die in der Suppe aufquellen und ihr einen besonders feinen Geschmack verleihen.

„Schmandsuppe" oder „Jeeljich"

In 2½ l Wasser werden 375 g Backpflaumen gar gekocht. Nun nimmt man die Pflaumen heraus, stellt sie in einem besonderen Gefäß beiseite und gibt zwei gehäufte Löffel Sirup und eine Prise Salz an die Suppe. Dann wird ein Löffel Mehl in etwa ¼ l sauerer Sahne verrührt, in die Suppe getan und unter dauerndem Rühren gekocht. (Vorsicht! Die Sahne darf nicht gerinnen!) Aus 375 g Mehl, zwei Eiern, einer Prise Salz und etwas Wasser knetet man einen nicht zu festen Teig, von dem mit dem Löffel kleine Stücke abgestochen und in der Suppe gar gekocht werden. Nun kommen die vorhin beiseite gestellten Pflaumen wieder dazu, und das Gericht ist fertig. Ihrer bräunlich-gelben Farbe wegen wird die Schmandsuppe auch „Jeeljich" (jeel = gelb) genannt.

Zu Ostern schlachtete man in Ostpreußen auf dem Lande oft ein Kalb. Dann wurde der Kalbskopf gar gekocht, das Fleisch in kleinen Stückchen abgelöst und die Schmandsuppe in der Brühe mit dem Fleisch gekocht. Das galt als besondere Delikatesse. Auch mit einem handfesten Stück geräucherten Schinken kann sie zubereitet werden, sie schmeckt dann herzhafter. Hat man

die Suppe nach dem hier gegebenen Rezept hergestellt, so wird sie meistens kalt gegessen, auch mit Kalbfleisch. Nur mit dem Schinken wird sie heiß auf den Tisch gebracht.

„E Schalche Königsberger Fleck"

Es ist eine Schulweisheit, daß die Nahrung um so gehaltvoller wird, je weiter man nach Norden kommt, bis sie schließlich bei dem schieren Tran der Eskimos den Gipfel des Möglichen erreicht. Auch in Deutschland läßt sich dieser Übergang ganz gut verfolgen, von den leichten Mehlspeisen im Süden bis zu den handfesten Gerichten in Ostpreußen, wo der „schubbrige" Seewind und der im Winter so eisige Ost schon ein gründliches Einheizen erfordern: mag es nun so nebenher mit einem recht nördlichen Grog erfolgen oder im Rahmen der täglichen Mahlzeiten in Form von Königsberger Klops oder gar Königsberger Fleck.

Wer etwas Kantisch-Königsberger „Kritik der reinen Vernunft" aufwendet, wird an dem Rohstoff, aus dem diese Delikatesse hergestellt wird, bestimmt keinen Anstoß nehmen. Denn der Rindermagen und die dicken Därme, die zur Fleck verwendet werden, sind durchaus nicht unappetitlich, wenn sie in der richtigen Weise behandelt und zubereitet werden. Darauf kommt es allerdings an! Durch Waschen und Bürsten reinigt man sie zunächst einmal gründlich. 24 Stunden müssen sie dann in Kalkwasser liegen (3/4 l gelöschter Kalk auf 4 l Wasser). Wieder und immer wieder werden sie gespült und mit Salz abgerieben. Wenn man sie schließlich noch gebrüht hat, dann kann auch das ängstlichste Gemüt in bezug auf Sauberkeit beruhigt sein. Man schneidet sie nun in kleine Würfel und setzt die Fleck in kaltem Wasser in einem Steintopf auf das Feuer. (Die Erfahrung von Generationen bestätigt, daß andere Kochgeschirre den Geschmack beeinträchtigen.) Nach vier Stunden wird gesalzen. Außerdem gibt man in einem Läppchen Gewürzkörner, Zwiebeln, reichlich Sellerie und Majoran hinzu. Nach Belieben kann auch Porree mitgekocht werden. In sechs bis acht Stunden ist die Fleck schließlich weich und kann auf den Tisch kommen.
Das Abschmecken ist eine Erfahrungswissenschaft für sich, wobei sich zeigt, wer ein Charakter ist. Der eine begnügt sich mit einer wohlabgemessenen Portion Essig, bei dem anderen müssen es einige „Klackse" Mostrich tun, während der dritte

beides kombiniert und vielleicht noch etwas Pfeffer hinzunimmt. Ob man nun ein knusperiges Brötchen oder ein derbes Stück Brot (trocken natürlich!) dazu ißt, bleibt Geschmacksache. Einig sind sich aber alle Ostpreußen darin, daß zum Abschluß ein nicht zu klein bemessener „Weißer" (Kornschnaps) unerläßlich ist. Mit einer solchen Grundlage trotzt man schon eine Weile auch dem scheußlichsten Wetter.
Sollte es ein Zufall sein, daß gerade die Schneider, die infolge ihrer „sitzenden Lebensweise" besonders empfindlich gegen die Kälte sind, als Erfinder dieses Rezeptes gerühmt werden? Nach der Sage waren im Mittelalter bei den häufigen Streitigkeiten der Zünfte einmal auch die Fleischer und Schneider aneinandergeraten. Im Verlauf der Fehde stellten die Fleischer jede Lieferung an die feindlichen Kollegen von der anderen Zunft ein und überließen ihnen zum Hohne nur die Eingeweide der Rinder, woraus die Erfindungsgabe der braven Schneider dieses köstliche Gericht schuf. Die Versöhnung wurde bei . . . Fleck gefeiert.

Königsberger Klops

„Soßklopse", wie man in Ostpreußen sagte, wurden sonntags in vielen bäuerlichen Familien gegessen. Gemahlenes Rind- und Schweinefleisch wird mit Reibbrot, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und einem Ei zu einem Teig geknetet und kleine Kugeln, also „Klopse", daraus geformt. Diese werden in Wasser, das mit Salz, Zwiebeln, Selleriestückchen und Lorbeerblatt gewürzt ist, gar gekocht. Die Soße rührt man mit Sahne, eventuell auch noch mit einem Ei an. Grüne, feingeschnittene Petersilie wird zum Schluß übergestreut.

„Mus"

Wie jede bodenständige Küche kennt auch die ostpreußische für den Alltag sehr einfache und bescheidene Gerichte. Oft erscheint als Abendbrot „Klunkermus": eine Milchsuppe mit Mehlklößchen, die „Klunkern" genannt werden. Auch Brotsuppe schmeckt gut. Bei alten Leuten gab's noch Brennsuppe und Schrotbrei, Dinge, die viele jüngere, namentlich in der Stadt, fast nur noch vom Hörensagen gekannt haben. Für diese Kost, die auf dem Lande zur täglichen Speisefolge gehört, hat man das Sprichwort geprägt: „Muske moakt lostig, oawer schwach op de Been." (Mus macht lustig, aber schwach auf den Beinen.) — Womit man sagen will, daß man auch ganz gern einmal ein herzhaftes Stück

Fleisch haben möchte. Ein anderes, gern gebrauchtes Sprichwort lautet: „Een Schwien alleen frett nich." (Ein Schwein alleine frißt nicht.) Es wird angewendet, wenn sich beim Alleinessen der rechte Appetit nicht einstellen will. Besonders häufig wird es für einzige Kinder gebraucht, worin zugleich die zarte Aufforderung enthalten ist, sich weitere Kinder anzuschaffen.

Ostpreußisches Schwarzsauer von Gänseklein

Bei der Zubereitung dieses alten einheimischen Bauerngerichtes werden zunächst Spitzflügel und Gänsefüße als besondere Delikatesse auf folgende Art zurechtgemacht: Man brüht die Füße tüchtig ab, zieht dann die gelbe Haut herunter und bricht die Nägel ab. Dann wird ein Stück Magen oder Herz auf die Füße und die Spitzflügel gestreift. Die Därme, die man in Salzwasser gut gereinigt und in frischem Salzwasser ein paar Stunden liegen gelassen hat, werden nun um die Füße und Spitzflügel gewickelt. Zum Schluß muß man einen Knoten machen, damit es beim Kochen nicht aufgeht. Die auf diese Art zubereiteten Gänsefüße und Spitzflügel werden mit dem übrigen Gänseklein in Wasser aufgesetzt und mit Lorbeerblatt, Gewürzkörnern und einer Zwiebel weichgekocht.

Gesondert werden 500 g Backobst mit Wasser und zwei Eßlöffeln Zucker gar gekocht. Wenn beides fertig ist, gießt man die Brühen zusammen und rührt ½ l Gänse- oder Schweineblut an, das mit drei Eßlöffeln Weizenmehl bündig gemacht ist. Nach dem Aufkochen wird mit etwas Essig und Zucker ein süßsaurer Geschmack abgestimmt.
250 g Mehl, eine Messerspitze Backpulver, ein Ei, eine Prise Salz werden mit Wasser zu einem mittelfesten Teig verrührt. Inzwischen kocht man Salzwasser, in das man nun mit einem Löffel Klöße (ostpreußisch: „Keilchen") sticht. Wenn sie gar sind, kommen sie in das Backobst, und das Schwarzsauer wird darübergegossen. Das Gänseklein wird extra dazu gereicht.

„Keilchen"

sind — wie bereits erwähnt — Klöße. Sie werden in Ostpreußen auf verschiedene Weise bereitet. Die einfachste Form sind Kartoffelkeilchen, aus geriebenen und fest ausgedrückten rohen Kartoffeln; sie werden mit ordentlich Fett, Zwiebeln und Speck gegessen — je mehr Fett, um so schöner, dann rutschen sie wie geschmiert. Für „fölle" (gefüllte) Keilchen stellt man einen festen Teig aus Mehl, Milch oder Wasser und einer Prise Salz her, der recht dünn ausgerollt wird. Nachdem man mittelgroße Vierecke abgeteilt hat, werden sie mit Pflaumen, Blaubeeren, Preiselbeeren usw. belegt. Dann drückt man den Teig fest um die Füllung. In kochendes Wasser gelegt, sind die Klöße nach zehn Minuten gar. Dazu reicht man eine Fruchtsuppe.
Besonders gerühmt werden Apfelkeilchen. Dazu wird aus Mehl, zwei Eiern und ein bis zwei Tassen Milch ein weicher Teig gerührt, in den zuletzt 500 g kleingewürfelte Äpfel und das nötige Salz kommen. Die Klöße werden mit dem Löffel abgestochen und in kochendem Wasser etwa 15 Minuten gewellt. Man ißt sie mit brauner Butter, Zucker und Zimt gern zum Abendbrot. Namentlich zu Silvester kamen sie abends auf den Tisch.

„Schuppnis"

Zur Fastnacht stellen sich alle Familienmitglieder pünktlichst zum Mittagessen ein, denn nur an diesem einen Tag gibt es in Ostpreußen „Schuppnis". Den bereitet man so: Ein geräucherter Schweinekopf wird mit Erbsen, Salz und Zwiebeln weichgekocht. In einem anderen Topf sind gleichzeitig Salzkartoffeln aufgesetzt worden. Wenn das Fleisch gar ist, wird es von den Knochen ge-

löst und in kleine Würfel geschnitten. Die Salzkartoffeln kommen dann mit dem Fleisch zur Erbsensuppe und werden zu einem dicken Brei — ähnlich wie Kartoffelmus — gestampft. Manche lassen den Schweinekopf ganz und geben ihn zu dem Brei; andere wieder nehmen ein Stück geräuchertes Bauchfleisch — auch das schmeckt sehr gut.
Im Memelgebiet ist der „Schupinis" gleichfalls Fastnachtsgericht in allen Bauernhäusern. Hier kocht man geräucherten Schweinsunterkiefer und dann, wenn er weich ist, in der Brühe weiße Erbsen, weiße Bohnen und Grütze. Nebenbei werden Kartoffeln gekocht und mit den Erbsen, Bohnen und der Grütze zu einem dicken Brei gestampft. Auf ihn gießt man heißes Fett, den Schweinskiefer ißt man dazu.

Memelländer Hochzeitsschmaus

Im südlichen Memelland gab es einst große rein deutsche Dörfer mit vielen wohlhabenden Bauern, größtenteils Nachkommen der 1731 aus Salzburg vertriebenen Protestanten. Andere waren schon zu Beginn des 15. Jahrhunderts vom litauischen Großfürsten Witowt in das Land gerufen worden, der Rest bestand aus zugewanderten Ostpreußen.
Diese Bauern hielten zäh an ihren alten Gebräuchen fest. Wie auch sonstwo in deutschen Landen stand die Hochzeit in der Reihenfolge der Feste obenan. Eine solche Hochzeitsfeier dauerte mindestens drei Tage. Sie wurde nicht selten, je nachdem wie weit die Vorräte reichten, auch noch um einen oder zwei Tage verlängert. Stammten beide Brautleute von großen Höfen ab, dann begann das Fest bei der Braut und wurde nach ein paar Tagen auf dem Hof des Bräutigams fortgesetzt. Geladen wurden oft hundert und mehr Personen, nicht nur sämtliche Verwandten und Bekannten der beiden Familien, sondern alle Einwohner des Dorfes, ob groß oder klein.
Während der Trauung muß die Braut weinen, sonst wird die Ehe nicht glücklich; sie beweist damit außerdem, daß ihr die Aufgabe des Mädchentums nicht leichtfällt. Wenn die Gäste von der Trauung zurückkommen, müssen sie reichlich mit Süßigkeiten versehen sein, da die Zurückgebliebenen alle Hauseingänge versperrt haben und sie erst freigeben, wenn sie Mitbringsel bekommen. Und dann wird mit kleinen Unterbrechungen von Schlaf und Tanz tagelang fröhlich gegessen und getrunken.

Als erstes muß das Brautpaar den Anschnitt eines Fladens, eines „Pieracks", verzehren, „damit's ein Sohn werde". Dann können auch die Gäste zulangen. Um dafür zu sorgen, daß jeder zu seinem Rechte kommt, sind einige den Gastgebern besonders nahestehende Personen damit beauftragt, zum Essen und Trinken aufzufordern. Es versteht sich, daß die Eingeladenen dieser Aufforderung gern und nach besten Kräften nachkommen. Nicht selten bricht ihnen dabei der Schweiß aus, doch auch dafür ist gesorgt. Zu beiden Seiten des Brautpaares, des Pfarrers und anderer Ehrengäste stehen junge Mädchen mit zarten Leinentüchern aus dem Brautschatz, mit denen sich die Schmausenden die feuchten Gesichter trocknen können.
Und dann kommt der „abgebrannte Koch"! Während einer Mahlzeit am zweiten Tage der Hochzeitsfeier legt ein Mann sich eine mit Brandflecken übersäte Küchenschürze um, und indem er humorvoll erzählt, er sei der Koch und bedauerlicherweise völlig abgebrannt, sammelt er in einem großen Kochlöffel Trinkgelder für die Wirtin, die Köchin und andere Helferinnen.

Wenn lange genug gefeiert, gegessen und getrunken worden ist, dann kommt schließlich ein einfaches Kohlgericht auf den Tisch, das besagt: nun ist die Hochzeit zu Ende, liebe Gäste, macht euch auf den Weg nach Haus. Dieser zarte Kohlwink wird von allen verstanden, und nacheinander brechen die Gäste auf. Am Ausgang des Hauses steht die Bäuerin mit einigen Helferinnen und gibt jeder Familie noch ein Päckchen Kuchen mit für die Daheimgebliebenen.

„Geriebene" Brei

so heißt dieses im Memelland einst sehr beliebte Gericht tatsächlich. So wie im Baltikum der Strohhalm nach dem Begriff Stroh ausgerichtet und deshalb als d a s Strohhalm bezeichnet wurde, heißt es also in Memel und Umgebung nicht der, sondern die Brei. So kommt „geriebene Brei" zustande. Wie man sie macht? Nun, es ist ein ganz einfaches, bescheidenes Gericht, für das man etwa 5 l (im Memelland früher ortsübliches Maß!) rohe, geschälte und geriebene Kartoffeln und 5 l Milch braucht. Wenn die Milch kocht, schüttet man die Kartoffeln — nach Abschöpfen des Fruchtwassers — hinein, gibt 500 bis 750 g Weizenmehl sowie das nötige Salz dazu, rührt tüchtig, damit „die Brei" ein wenig fester wird, und läßt das Ganze etwa 10 bis 15 Minuten kochen. Die Brei wird warm mit brauner Butter, Zucker und Zimt gegessen.

Ostpreußischer Quark

ist so leckerhaft zu essen, daß man kaum glauben kann, derlei sei bodenständig. 500 g Weißkäse werden durch ein Haarsieb gerührt. Dann mischt man zwei ganze Eier, sehr fein geschnittene Zwiebeln und etwa drei bis vier Eßlöffel Speiseöl darunter. Mit Salz und etwas Zucker abgeschmeckt, ist dies eine der elegantesten Arten, Quark zuzubereiten.

Kartoffelwurst

fehlte einst bei den Memeldeutschen an keinem Heiligabend. Man bereitet sie folgendermaßen zu: 2½ kg rohe Kartoffeln werden geschält und gerieben, dann kommen fünf Eßlöffel Mehl (Weizenmehl), zwei Eier und nach Geschmack Salz und Pfeffer dazu. Inzwischen hat man 750 g Speck in kleine Würfel geschnitten und mit recht viel gewiegten Zwiebeln in der Pfanne braun gebraten. Speck und Kartoffeln werden zusammengetan,

gut durchgerührt, in dicke Schweinedärme gefüllt, in Bleche gelegt und im Ofen 1 bis 1½ Stunden schön braun gebraten. Hat man keine oder zu wenig Schweinedärme, so tut man denselben Teig in Bleche, obenauf Schmalzflöckchen, bäckt ihn und hat dann einen Kartoffelkuchen, „Kugel" genannt. Da am Heiligen Abend verschwenderisch geschmaust wird, gibt's zur Kartoffelwurst noch Entenbraten, Schweinebraten mit Schmorkohl, Senfgurken und Preiselbeeren.

„Pierack, Graschels und Plachanskis"

Zum Nachmittagskaffee bäckt die ostpreußische Bäuerin gern einen „Fladen", oder besser gesagt, einen „Pierack". Diesen Hefeteig mit recht viel Streuseln gibt's auch immer zum Erntedankfest. Kommt man überraschend zu Besuch, so werden Kartoffelpuffer oder „Graschels" vorgesetzt. Aus Kartoffeln gebacken, klein, braun und knusprig, schmecken sie wunderbar. (Daher bezeichnet man kleine Mädchen auch gern mit „Graschel".) Oder es gibt „Plachanskis": ein Gebäck aus einem Teig von Mehl, Milch, Ei und Zucker, der mit dem Löffel abgestochen und in Fett gebacken wird. Warm, braun, knusprig und mit Zucker bestreut, kommen sie auf den Tisch.

Maränen

Von Lötzen kommend, über den Löwentinsee und dann einen engen Seeschlauch durchfahrend, legt der Dampfer kurz vor dem mächtigen Spirdingsee bei Nikolaiken an: da stehen sie am Ufer, die Frauen, die den köstlichen Leckerbissen der masurischen Seenplatte anbieten, geräucherte Maränen. Dieser Edelfisch aus der Familie der Salmoniden, der Forelle verwandt, ist ein Wunder an Zartheit. Er schmilzt auf der Zunge, die mit gleicher Wonne das Fleisch aufschlürft wie die Nase den noch warmen Duft des Rauches.

„Pomuchel" und Flunder

Pomuchel — anderwärts unter dem Namen Dorsch bekannt — und Flunder sind des Danzigers Leibspeise, während Lachs hierzulande getrunken wird, denn so heißt der weltberühmte Danziger Likör. Wer einst in Danzig den Fischmarkt besuchte, der kam nicht nur durch den Anblick der altertümlichen Bauwerke auf seine Rechnung, er konnte auch ein Stück urwüchsigen Humors erleben. Kahn um Kahn auf der einen, Stand um Stand

auf der anderen Seite wanderte man dahin und hörte die Fischfrauen die Güte der Pomuchel und der mancherlei anderen Fische preisen. Dabei wurde man angerufen als „scheenstes goldenes Härrche" oder „trautstes Freileinche" oder „liebes Madamche", freilich nur so lange, wie man als Käufer oder Käuferin betrachtet wurde. Ging man indessen achtlos vorbei oder wagte es gar an der Ware zu mäkeln, dann konnte es geschehen, daß man weniger freundliche Anreden zu hören bekam. Junge Leute machten sich häufig einen Spaß daraus, die Fischfrauen ein wenig zu foppen, dann folgte ihnen den ganzen Fischmarkt entlang von Stand zu Stand das Kosewort „dämlicher Pomuchelskopp!" Das war freilich keine bittere Kränkung, weil ein dicker Kopf, wie ihn der Pomuchel tatsächlich hat, auch seine Vorzüge besitzt und weil der Pomuchel überdies ein sehr leckerer Fisch ist. Man ißt ihn zumeist gekocht zu Kartoffeln mit einer Tunke aus gemahlenem gelbem Senf (nicht etwa Mostrich!). Die Schärfe

richtet sich nach dem Geschmack des einzelnen. Gebratener Pomuchel schmeckt wie Hecht, kommt aber für den Danziger erst an zweiter Stelle. Die Flunder wird am besten gekocht mit brauner Butter gegessen.

Krebse

In Ostpreußen prangen sie noch in satter Pracht, sie haben die Krebspest besser überstanden als in den übrigen deutschen Gewässern. Und man versteht sie zuzubereiten. Gut geschrubbt kommen sie in kochendes Salzwasser, dem die Stengel von Dill und eine Handvoll Kümmel beigegeben sind. Man legt sie jeweils nur zu zwei und zwei hinein, damit die Brühe nicht zu dünn wird und die Tiere gleich getötet werden. Haben sie sich rot verfärbt, dann legt man sie in eine Terrine, ein Eßlöffel Butter darüber, gehackter Dill dazu, dann das kochende Krebswasser darüber und ziehen lassen — nicht kochen, sondern nur heiß stellen. Die Brühe wird mit saurem Schmand verrührt, er darf noch nicht zu sauer sein, nur richtig dick. Und dann ißt man abwechselnd „ein Krebsche und ein Löffelche von der schönen Supp" — ein Glas Sekt gemischt mit Pilsener schmeckt dazu nicht schlecht! Noch beliebter war einst „Englisch Brunnen", das vorzügliche Elbinger Bier.

Neunaugen

geröstet stellen am Kurischen Haff und an der Memel einen besonderen Leckerbissen dar. Die Fische werden in der Zeit von Herbst bis Weihnachten hauptsächlich in der Memel und im Rußstrom gefangen. Sie haben eine gewisse Ähnlichkeit mit Aalen, doch liegen, auch für den Laien auffällig, hinter den Augen des Tieres sieben Löcher, Kiemen, die dem Fisch seinen seltsamen Namen gegeben haben. Von den Fangplätzen wandern die Neunaugen sogleich in die Fischröstereien. Dort kommen sie, säuberlich nebeneinandergereiht, auf einen eisernen Rost und in den sogenannten Rostofen. Aus Ellernholzscheiten wird ein Feuer gemacht, und die Holzkohlen kommen dann gleichmäßig unter den Rost. Wenn die Fische durch mehrmaliges Umwenden schön braun und knusprig geworden sind, nimmt man sie aus dem Ofen. Der ganze Röstvorgang sieht also ziemlich einfach aus. Trotzdem erfordert er aber bestimmte Kenntnisse und viel Aufmerksamkeit. So schön wie an der Memel schmecken Neunaugen daher nirgends auf der Welt.

Fischgerichte am Kurischen Haff

Das war eine Fischerhochzeit im großen Fischerdorf Nemonien am Kurischen Haff! Für uns Großstädter bot sich eine seltene Gelegenheit, unsere Leibgerichte, Fische in jeder Gestalt, nach Herzenslust zu genießen. Uralte Überlieferungen hinsichtlich der Zubereitung sind da noch lebendig, Überlieferungen, von denen wir staunend vernahmen. Wir zeigten unsere Bewunderung deutlich und gaben den alten Fischern, die uns freundlich aufgenommen hatten, Anlaß, etliche ihrer Küchengeheimnisse zu verraten. Da sie auf ihren kleinen Booten oft mehrere Tage auf Fang sind, müssen sie allein mit ihren Mahlzeiten fertig werden. Deshalb sind sie durch die Bank hervorragende Köche.

Bei manchem Glas Schnaps — einer Nemoniener Spezialmischung, die aus Alkohol und Honig im Verhältnis 1:1 besteht, dazu ein wenig Pfeffer — lernten wir als obersten Grundsatz, daß Fische unmittelbar nach dem Fang, nach dem Schlachten und Ausnehmen, in einen Topf mit kaltem Wasser gegeben werden müssen, nicht geschuppt und nicht zerteilt, sondern im ganzen und gewissermaßen mit Haut und Haar. Dazu kommen Salz, Zwiebel, Wurzelwerk und etwas Essig. Nun gibt man den Topf, wohl zugedeckt, mit Tüchern abgedichtet und mit einem Stein beschwert aufs Feuer, bis der Fisch kocht. Kaulbarse werden nach dem Saubermachen mit dem Kopf schichtweise in einen feuerfesten Steintopf gelegt, immer eine Schicht Räucherspeck mit Zwiebeln und eine Schicht Kaulbarse mit Gewürz und Pfeffer. Obendrauf kommt ein Leinentuch, dann wird der Topf mit Lehm verstrichen, gut abgedichtet und um die Mittagszeit in den Ofen gestellt. Zum Abend hin sind die Fische dann so weich gedämpft, oder wie wir sagen würden „gegrillt", daß auch ihre unzähligen feinen Gräten mitgegessen werden können.

Der wertvollste Fisch des Kurischen Haffs ist unbestritten der Aal; seine Zubereitung ist daher besonders wichtig und, wie sich leicht denken läßt, sehr verschieden. Sehr alt dürfte der Brauch sein, den eben gefangenen Aal r o h zu essen. Er braucht dazu nur ausgenommen, abgezogen und in eine Mischung von Salz und Pfeffer getan zu werden. Aus der Haut stellt man sehr dauerhafte und praktisch unzerreißbare Riemen her. Geräucherte Aale sind überall begehrte Leckerbissen, ebenso Aal in Dill und marinierter Aal. Die Krone sämtlicher Aalgerichte ist

natürlich der Spickaal, der von den Fischern auf ihren Booten über offener Flamme selbst gebraten wird. Das geschieht am Spieß, wozu man ihn in Stücke zerlegt und auf dünne zugeschnitzte Holzstäbe „aufspickt". Zusammen mit einem Teller „Schuppnis", jenem Breigericht, von dem wir bereits berichteten, ist Spickaal, auf hoher See im offenen Feuer geröstet, ein Leckerbissen ohnegleichen. Es versteht sich, daß fetter Aal einen gehörigen Schluck Schnaps als Begleitung nötig macht. Will man ganz im Stil bleiben, dann bedarf es noch einer gehörigen Prise des weit gerühmten Nemoniener Schnupftabaks. Aber Tabak schnupfen ist nicht jedermanns Sache.

„Bärenfang"

ein Honigschnaps, gilt als das Nationalgetränk der Ostpreußen. Man setzt ihn für gewöhnlich mit Weingeist oder Kornschnaps und für besondere Feinschmecker mit Rum an, tut einige Nelken hinein und gibt auf ½ l Alkohol etwa 250 bis 375 g Honig. Man beachte, daß nicht mehr Honig genommen werden darf, als sich im Alkohol löst, Diese Mischung kommt kalt aufs Feuer und muß einmal aufkochen. Bärenfang wird meist warm getrunken.

Es ist ein ungemein wohlschmeckendes, aber männermordendes Getränk. Unvorsichtige Zecher wirft er sehr schnell um, und der folgende Tag ist schrecklich. Auf Flaschen gezogen und einige Jahre kühl und dunkel aufbewahrt, wird Bärenfang zu einer Köstlichkeit. Man kann ihn auch in dieser geläuterten und gereiften Altersstufe natürlich warm trinken, hat aber wohl mehr davon, wenn man ihn gekühlt zu sich nimmt.
In der Memeler Gegend wurde Bärenfang als „Meschkinnis" bezeichnet. In anderen Gegenden Ostpreußens verstand man darunter nicht diesen Honigschnaps, sondern ein ungeheuer scharfes Gebräu von Sprit, Pfefferminz und anderen Gewürzen, einen Rachenputzer, der die Kehle wie Feuer hinunterbrennt. „Rubbeljack", wie dieses Getränk auch genannt wurde, ist eine höchst treffende Bezeichnung.

Nochmals Aal roh - und getrocknete Ziegen

Wer in früheren Jahren auf seinen Ferienfahrten zur Kurischen Nehrung kam und zu den entlegenen Grenzdörfern des Memellandes, der lernte mancherlei unbekannte Fischgerichte schätzen. Fisch stellte dort oben die hauptsächlichste Nahrung dar, und deshalb verstand man, ihn auf die verschiedenste Art und Weise zuzubereiten. Ein sehr vielseitig verwendbarer Fisch ist beispielsweise der Dorsch, aus dessen feingemahlenem Fleisch die appetitlichsten Leckerbissen hergestellt werden. Außer zu Fisch- oder Bratklopsen kann man es auch zum Füllen von Gemüsen benutzen. Kohlrouladen mit Dorsch etwa, in sauerem Rahm abgeschmeckt, sind eine Delikatesse.
Dagegen zaudert man zunächst als nicht Eingesessener, wenn, wie vorher schon berichtet, Aal roh serviert wird. Das geschieht nicht allein auf hoher See, auch in vielen Fischerhäusern im Lande kommt er so auf den Tisch. Ebenso erstaunt ist man natürlich, wenn es „getrocknete Ziege" gibt. Es handelt sich dabei selbstverständlich nicht um wirkliche Ziegen, sondern um einen Dörrfisch, eine Art Plötz, furchtbar grätig und furchtbar salzig. Er wird nach dem Fang gewaschen, ausgenommen und gesalzen, dann stellt man ihn auf Barren zum Trocknen in die pralle Sonne, und wenn er hart wie Holz ist, dann bildet er zusammen mit Pellkartoffeln und reichlich Butter eine oft gegessene Mahlzeit. Meist gibt es Milch als Getränk dazu. Aber der Brand nach dem salzigen Fisch ist so groß, daß wenigstens die Männer bald zum Bier übergehen.

Baltikum

Die Deutschen im Baltikum, den alten Ostseeprovinzen Kurland, Livland und Estland, liebten eine ähnlich kräftige Kost wie die Ostpreußen. Natürlich machte sich in ihrer Küche der russische Einfluß stärker geltend, und meist haben diese fremden Gerichte ihren russischen Namen behalten.

„Palten"

Jeder, der im Kurland — dem „Gottesländchen" — daheim gewesen ist, kennt dieses Gericht mit dem eigenartigen Namen und der noch eigenartigeren Zusammenstellung. Spricht man irgendwo in der Welt mit einem Kurländer und fällt dabei das Wort „Palten", dann tritt ein Leuchten in seine Augen, Erinnerungen an ferne Kindheitstage blitzen auf, und dieses Gericht erscheint ihm plötzlich als das köstlichste, das er je genossen. Denn es gehört in die Zeit der Feste und Freuden um Weihnachten, da man die Pferde vor den Schlitten spannte und reihum auf die Höfe der Verwandten und Nachbarn zu Besuch fuhr. Allenthalben brannten dann die Lichterbäume, es duftete so gut nach grünen Tannenzweigen und kleinen roten Weihnachtsäpfeln, nach braunen süßen Pfefferkuchen und Speckpiroggen, nach runden goldgelben Kümmelkuchen und später, zu den „Nachfeiern", auch nach frischgebackenen Kröpeln mit vielen, vielen Rosinen drin.

Wenn erst das große Schweineschlachten begonnen hatte, dann war auch diese langersehnte Zeit ganz nahe herangerückt: dann gab es überall in den Häusern frische Palten, die nur dem schmecken, der sie schon als Kind gegessen. Denn wer sonst könnte an diesem Gericht aus frischem Blut und Schweinespeck, Roggenmehl und Gerstengrütze, untermischt mit Rosinen und Korinthen, Genuß finden? Und das beste Paltenrezept im ganzen Umkreis besaß immer die eigene Mutter.

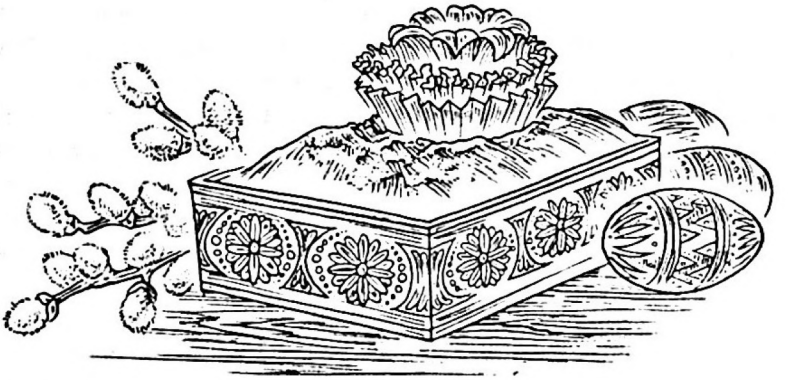
In dem kleinen Kistchen aus schwarzbraunem Holze mit den geschnitzten verzwickten Ornamenten auf dem Deckel liegen die alten Urkunden, die vielen Briefe mit den weit zurückliegenden Jahreszahlen und allerlei Zettel, deren Papier auch schon grau und brüchig geworden ist. Und auf einem der Zettel steht zu lesen: „Man nehme 2½ Stohf Schweineblut, lege ein Quartier Bier bey . . . " und weiter folgt die Aufzählung der Zutaten,

als da sind: 1½ Stohf Milch, zwei Pfund feinwürfelig geschnittener Schweinepflaumen, gehackte oder geriebene Zwiebeln, pulverisierter Majoran, englisches Gewürz, ausgekernte Rosinen usw. usw. Dann folgt die genaue Anweisung des Zubereitens: daß die Palten in einem „Grapen" mit Salzwasser gekocht, nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, mit Butter in der Pfanne „rösch" gebraten und mit gebackenen Äpfeln oder „Strickbeerensaft" gegessen werden müssen. Und alle haben sie so die Palten bereitet: die Mutter, die Großmutter und zurück bis zu jener, die als erste dieses Gericht aus dem Stammlande in die Fremde mitgebracht hat, die ihren Nachkommen Heimat wurde. So lautet wenigstens die Überlieferung. In anderen Häusern dagegen ißt man die Palten mit saurem „Schmant" (Sahne). Auch diese Variation kann das gleiche Recht der Tradition für sich in Anspruch nehmen, da sie ebenfalls bereits seit Generationen nach ebenso erprobtem und gut bewährtem Familienrezept bereitet werden. Die Palten, die man im Fleischerladen kaufen konnte, schmeckten nicht entfernt so gut, wie die nach den alten Hausrezepten zubereiteten, deren Zutaten mit Korn, Grütze und Mehl heimischem Grund und Boden entstammten und die mit Land und Leuten und all den Verwandten und Nachbarn ein Ganzes bildeten. Das alles war untrennbar mit dem Namen Palten verknüpft.

Baltischer Sauerkohl und Schweinefleisch

Im Herbst schneidet man Weißkohlköpfe in ein Holztönnchen, streut Salz und Kümmel dazwischen und schabt ein wenig Meerrettich hinein. Jede Lage Kohl muß gestampft werden, damit sich Wasser bildet. Auf jeden Eimer gestampften Kohl nimmt man ein Glas Salz und ½ Glas Kümmel. Anfangs kommt das Tönnchen an einen mittelwarmen Ort, und täglich wird mit einem Stock ein Loch bis an den Boden gebohrt, damit die Gährungsgase entweichen können. Nach zehn Tagen bringt man das Tönnchen in den Keller, bedeckt den Kohl mit Kohlblättern oder einem Leinenlappen, legt ein Brettchen, das einen etwa 5 cm kleineren Durchmesser als das Tönnchen hat, darauf und beschwert das Ganze mit einem Stein, damit die obere Lage des Kohles nicht etwa trocken liegt. Auf solche Art zubereiteter Kohl hält sich bis zum Frühjahr. Er kann roh, mit Zucker angerichtet, als Salat gereicht werden, vor allem aber ist er Hauptbestandteil des baltischen Leibgerichtes: Sauerkohl und

Schweinefleisch. Dazu nimmt man 1 kg Sauerkohl, vermengt mit 100 bis 200 g Graupen, 600 bis 800 g nicht zu fettes Schweinefleisch, würzt das Ganze mit Lorbeerblättern, Pfeffer, einer großen Zwiebel, legt einen großen süßsaueren Apfel, nach Geschmack auch eine Tomate dazu, gießt dann so viel Wasser daran, daß der Kohl fast bedeckt ist, und kocht ihn unter einem Deckel 2½ bis 3 Stunden im Bratofen. Auf dem Lande schmorte man bei uns diese Speise im Backofen, im Anschluß an das Brotbacken. Salz fügt man erst bei, wenn die Speise halb gar ist, da der Sauerkohl an und für sich ja schon gesalzen ist, und man sonst leicht zuviel Salz nimmt.



„Passcha"

Zu diesem russischen Ostergericht werden 1 kg ganz trockener Quark, drei Eigelb, 300 g sauere Sahne, 180 g Butter, 250 g Zucker, Vanille nach Geschmack, 125 g Korinthen, 65 g abgezogene geriebene süße Mandeln gut miteinander vermischt und dann über dem Feuer bis zum Dampfen (ja nicht bis zum Kochen!) ständig gerührt. Nun nimmt man die Masse vom Feuer und aus dem Topf und formt sie, indem man vier gleichgroße Brettchen seitlich dagegenpreßt, die nach dem Erkalten wieder abgenommen werden. Die Russen verzieren diese Brettchen mit allerhand herausgeschnitzten Ornamenten und setzen auf das fertige Gericht eine Papierrosette.

Saure Grütze

Diese in Suppenform bereitete Grütze galt mit Recht als baltisches Nationalgericht. 300 bis 400 g grobe Gerstengrütze wird mit 4 bis 5 l Wasser aufgesetzt, 15 Minuten gekocht, vom Feuer genommen, beiseite gestellt und vorsichtig gesalzen. Nun tut man 2 bis 2½ l sauere Milch mit einem großen Küchenlöffel langsam in die heiße Grütze, ohne umzurühren, so daß sie zu weichen Klößen gerinnt. Wenn die Grütze nach einigen Stunden abgekühlt ist, gießt man sie in einen Steintopf, stellt sie in die Vorratskammer und läßt sie so lange stehen, bis sie säuerlich wird. (Natürlich kann man sie auch frisch essen!) Wenn die sauere Grütze auf den Tisch kommt, füllt man einen Küchenlöffel sauere Sahne in die Suppenterrine, verrührt sie mit einem Glas süßer Milch und schöpft dann die Grütze darauf. Man ißt sie kalt mit Butterbrot.

„Piroggen"

Weihnachten und Ostern gab es in großen Teilen des Baltikums regelmäßig die köstlichen Piroggen, die man frischgebacken oder auch aufgewärmt zur Fleischbrühe oder zum Schnaps verzehrte. Man rührt etwa 35 g Hefe mit ⅜ l lauwarmer Milch, etwas Salz und 400 g Mehl an, walkt den Teig gehörig durch und läßt ihn aufgehen. Dann werden 100 g Butter schaumig gerührt und dem aufgegangenen Teig beigefügt. Er wird dann wiederum durchgeknetet und muß abermals gehen. Nun wird er messerrückendick ausgerollt und kleine Häufchen der Füllmasse kommen darauf (durchwachsener geräucherter Speck, in Würfel geschnitten und mit etwas feingeschnittener Zwiebel und Pfeffer vermischt), worauf man eine Hälfte des ausgerollten Teigblattes darüberklappt und mit einem Glase kleine Halbmonde ausstieht. Diese werden mit Ei oder Milch bestrichen und auf einem gefetteten Blech hellbraun gebacken.

„Kwass"

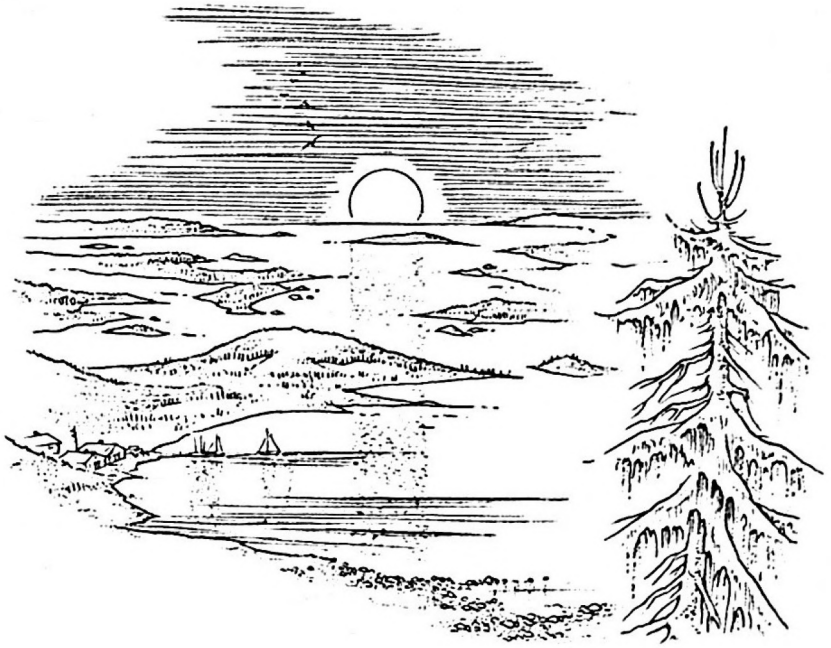
Hatte man einst als Kind einen Kopeken übrig, so leistete man sich ein Glas Kwass: so billig war dieses köstlich erfrischende Brotwassergetränk, das es in jedem Lebensmittelladen vom Faß gab.

Die Zubereitung: Man schneidet ½ kg Schwarzbrot in Scheiben, die man im Ofen röstet und in ein Holzgefäß legt. 2 l Wasser

werden aufgekocht und — noch heiß — darübergegossen. Nach zehn bis zwölf Stunden seiht man das Brotwasser durch ein Tuch, ohne das Brot zu drücken. Dann wird aus 15 g Hefe, einem Teelöffel Weizenmehl und etwas von der Brotflüssigkeit ein Kloß geformt, den man an einem warmen Ort aufgehen läßt und der dann in das Brotwasser kommt. Aus 1/4 l Wasser und etwas Pfefferminzkraut wird nun unter Zugabe von 350 g Zucker ein Tee gekocht, den man durchseiht und dem Brotwasser zusetzt. Jetzt wird alles gut durchgerührt und mit einem Tuch zugedeckt. Man läßt den Trank an einem warmen Ort so lange stehen, bis sich oben ein dicker Schaum bildet, der abgeschöpft wird. Nun gießt man alles nochmals vorsichtig durch ein Seihtuch und füllt es in Flaschen (nicht bis oben füllen!), die man fest verkorkt und kühl stellt. Trinkbar nach zwölf Stunden!

„Knappe Tieden"

Reval war als alte Seestadt ihrer Fische wegen einst hochberühmt. Da waren erst einmal die „Kilos", kleine Fische, die es viel im Finnischen Meerbusen gibt. Sie wurden in Dosen mit Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblättern und Salz fest verschlossen und eine Zeitlang stehengelassen; wenn sie so weich waren, daß man die Gräten mühelos lösen konnte, galten sie als tischfertig. Sie mundeten vortrefflich zu heißen Kartoffeln und Butter. — Und dann die „Bütlinge", das sind frisch geräucherte Strömlinge, die bei uns auch „Knappe Tieden" genannt wurden. An diese Bezeichnung knüpft sich eine alte Anekdote um Peter den Großen, der ein häufiger Gast im alten Reval war. Als er eines Abends unerwartet eintraf und sich beim Bürgermeister der Stadt einquartierte, hatte dieser der schweren Zeiten wegen dem hohen Gast nichts anderes vorzusetzen als geräucherte Strömlinge. Indem er sie anbot, entschuldigte er sich vielmals: „Knappe Tieden, knappe Tieden!" — womit knappe Zeiten gemeint waren. Dem Zaren mundeten die Fische herrlich, und beim Abschied bat er den Bürgermeister, ihm doch ein Fäßchen von den „Knappen Tieden" mitzugeben; er hatte die wohlgemeinte Entschuldigung für die Bezeichnung der Fische gehalten.



Um den Finnischen Meerbusen herum schwingt sich unser nahr- und schmackhafter Weg bis

Finnland

und wir folgen diesem Bogen um so lieber, als wir aus dem Land der tausend Seen Fischgerichte erhielten, die die bereits in Ostpreußen mitgeteilten glücklich ergänzen.

„Rantakala"

Zur Zeit der hellen Nächte ziehen Männer und Burschen, aber auch ganze Familien, hinaus an die Gewässer zum Fischfang mit Angel und Netz. In Motor- oder Ruderbooten fährt man oft stundenweit, um auf einer Insel das Wochenende zu verbringen. Und da gibt es am Sonntag zu Mittag gewöhnlich die Rantakala, das bedeutet Strandfisch. 1½ kg Fische werden geschuppt, gewaschen, ausgenommen, in Stücke geschnitten und dann in 2 l Wasser zusammen mit einigen Zwiebeln gekocht, bis sie gar sind. Dann nimmt man sie aus dem Sud und legt sie beiseite. Nun werden dem Wasser 50 bis 100 g Butter zugesetzt,

nebst 25 g Mehl, man läßt es aufkochen und schüttet 1/2 l Milch sowie 1 l geschälte, kleine Kartoffeln in die Brühe. Wenn die Kartoffeln gar sind, schmeckt man mit Salz, Pfeffer und vielleicht auch etwas Muskatnuß ab. Die entgräteten Fischstücke werden zurückgelegt, und alles muß noch etwas ziehen. An Stelle der Kartoffeln kann man auch einige Stücke Schwarzbrot in die Suppe legen, die dann etwas dicker wird: Das Gericht schmeckt in der frischen Luft und draußen in der Natur besonders gut.

Hechtfarce

Wenn wir während des Sommeraufenthaltes in Finnland einige schöne Hechte gefangen hatten, gab es immer das unten folgende Gericht, das sich ganz ähnlich auch in Ostpreußen findet und das bereits in einem aus dem hohen Mittelalter stammenden Oberdeutschen Kochbuch erwähnt wird. Es heißt dort unter der Überschrift: ein gericht von eime hechte: Nim einen frischen Hechede und löse abe die Haut im gantzen. Und siede in gar. Und lose uz die greten. Nim Kraut und stoz daz mit dem Vische. Tu darzu rohe eyer und saffran und fülle die Haut des Hechdes. Röste ihn ein wenic und gib ihn hin.

Ganz ähnlich lautet das ostpreußisch-finnische Gericht. Man benötigt: einen Hecht von 3 kg, 200 g schaumig gerührte Butter, zwei Scheiben Weißbrot (50 g), vier Deziliter Sahne, vier Eier, einen Teelöffel Zucker, 1/4 Teelöffel feinen Pfeffer, zwei Teelöffel Salz.

Der Hecht wird gereinigt und gewaschen. Man entfernt alle Gräten, zieht die Haut ab und zerkleinert das Fleisch, das dann zweimal mit der Fleischmühle gemahlen und zusammen mit der gerührten Butter in einem Mörser gestoßen wird. Man schneidet die Kanten vom Weißbrot und läßt es in der Sahne aufweichen. Dann werden nach und nach Brot, Sahne und Eigelb zu der Fischmasse gegeben, darauf die Gewürze, und nun arbeitet man alles gut zusammen, worauf diese Masse durch ein Stahlsieb gedrückt wird. Zuletzt gibt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Man füllt nun alles in eine gut gefettete und mit Bröseln bestreute Puddingform und kocht 1—1 1/2 Stunden im Wasserbad. Die fertige Speise wird umgestülpt, rund herum legt man gekochte, geschälte Kartoffeln und gibt dazu eine gute Kapernsoße oder auch Pilzsoße. Das Gericht macht sehr viel Arbeit, aber die Mühe lohnt sich.

Kautabak
GÖTTINGEN
Nordhäuser
Rippchen
KASSEL
Thüringer Klöße
EISENACH
GOTHA
Kreppel
Schwälmerin in Festtracht
GIESSEN
Quetschekuche
Vogelsberger Riesenwurst
FULDA
Äppelwoi
Bäcks & Blatz
FRANKFURT
Rippchen mit Kraut
WIESBADEN
Meefischli
Handkäs mit Musik
MAINZ
DARMSTADT
Lehm & Stroh
Bocksbeutel
MAIN
WÜRZBURG
Deck / Vorscht / Doi
HEIDELBERG

Hessen

Das von den Hessen bewohnte Gebiet reicht vom ausgesprochen süddeutschen Land, bezeichnet etwa durch die Stadt Worms, in bereits ausgesprochen norddeutsches, etwa in der Gegend von Kassel. Es schließt große Gegensätze in sich, den lachenden üppigen Rheingau wie den armen, kargen Vogelsberg. Beginnen wir mit der Stadt, die zwar nicht ganz im Mittelpunkt liegt, die aber die größte des Hessenlandes ist, mit Frankfurt am Main. Wird der Name im Zusammenhang mit Magengenüssen genannt, so fällt allemal als erstes das Wort

„Äppelwoi"

Frankfurt am Main ist ohne den „Äppelwoi" (Apfelwein), auch „Stöffche" oder „Hohenastheimer" genannt, nicht zu denken. In sogenannten „Heckewertschafte" kommt der Apfelwein zum Ausschank. Ein Kranz aus frischen Tannenzweigen, der über der Wirtshaustür hängt, verkündet: „Hier werd gezappt!" Die Apfelweinwirtschaften „dribb de Bach" (d. h. in Sachsenhausen, dem linksmainischen Ortsteil Frankfurts) sind allabendlich dicht besetzt. Hier nimmt der Frankfurter sein Abendessen ein, das er in den meisten Fällen selbst mitbringt, hier sucht er Ausspannung von des Tages Arbeit beim Gläschen Apfelwein. In der Gaststube sitzen an blankgescheuerten Tischen auf langen Bänken dicht zusammengedrängt eine große Anzahl Männlein und Weiblein jeglichen Alters. Hinter einem kleinen Schanktisch steht der Wirt, meistens in Hemdsärmeln und mit einer schwarzen, enganliegenden Kopfbedeckung, ähnlich einer Jockeymütze, an der das besonders große Schild auffällt. Unablässig gießt er aus einem großen, irdenen Krug, dem „Bembel", der 10 bis 15 Liter faßt, den Apfelwein in gerippte Gläser. Unaufgefordert bringt der „Ober" Teller mit Messer und Gabel und Apfelwein; denn es gibt nur das eine Getränk, höchstens, daß der eine oder andere einen „Gespritzen" verlangt, halb Apfelwein und halb Sprudel. Und schon läßt sich alles das Mitgebrachte gut munden. Aber man kann natürlich auch Essen bestellen und zwischendurch kommen Verkäufer oder Verkäuferinnen, „Bretzelbuwe", die ihre Salzbrezeln, Salzstengel, Käsestangen, Hartekuchen, Makrönchen und Mohnweck anbieten. Herumziehende Musikanten sorgen für die nötige Stimmung. In fröhlicher Ausge-

lassenheit singt und schunkelt die ganze Gästeschar, darunter mancher, der seine 12—16 Gläser an einem Abend „hinunnerschwappelt".
Welche Gerichte schmecken nun am besten zum „Äppelwoi"? An erster Stelle steht dabei unstrittig

„Rippchen mit Kraut"

Rippchen sind ein Kotelettstück vom Schwein, das eine Zeitlang in Salz gelegen hat und das mit Sauerkraut zusammen gekocht wird. Dazu gibt es einen sahnigen Kartoffelbrei. Das Gericht führt die Bezeichnung „Frankforter Gebabbel". „Jetzt soll mer awwer kaner komme un sage, des wär Kasseler Rippe. Des is ebbes ganz anneres un schmeckt ach ganz anners."

Gebackene Fische

In Sachsenhausens alten, winkeligen Gäßchen gibt's allenthalben Fischbäckereien, man braucht nur der Nase nach zu gehen, und

schon umgibt einen der Duft frisch gebackener Fische aller Sorten. „Da kriegt mer dann so en knusperige ins Babier gewickelt und schiebt damit um die Eck in die nächst Äppelwoi-Kneip, in de ‚Schwarze Bock' oder so ähnlich. Dann zieht mer sein Knäul Brot aus em Sack un trinkt sei Dippche ‚Sieße' oder ‚Rauscher' dezu, je nach der Jahreszeit."

Rindswurst und Frankfurter Würstchen

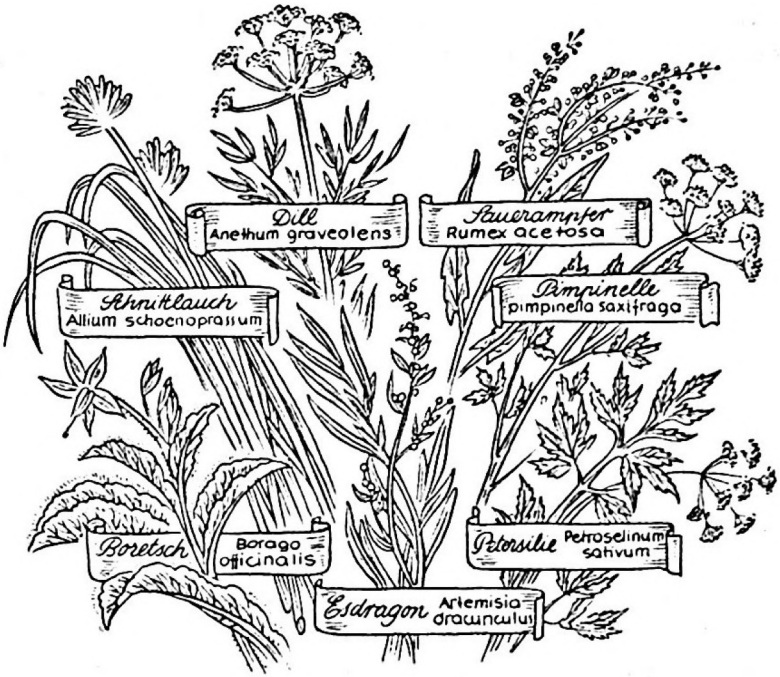
„Rindswurst" ist eine an beiden Enden abgebundene, etwa 12—15 cm lange Wurst, gefüllt mit ziemlich fein durch die Maschine gedrehtem Rindfleisch. Die Würste werden zu einer langen Kette aneinandergereiht, oft bis zu 30 Stück, und dann etwas angeräuchert. Wenn ein Gast eine verlangt, so wird sie von den anderen Würsten abgetrennt und 10—15 Minuten in siedendes Wasser gelegt. Mit etwas Senf und Brot gegessen, eine ganz vorzügliche Delikatesse!
Andere ziehen ein Paar „Frankfurter Würstchen" vor: Das sind die bekannten langen, dünnen Würste aus feingehacktem Schweinefleisch. Hierzu gibt es rohen Meerrettich, feingerieben und mit Essig und Öl angemacht. Die Würstchen schmecken übrigens auch vortrefflich in Linsensuppe.

„Handkäs mit Musik"

Das ist wohl von allen Beigaben zum Äppelwoi die beliebteste. Es handelt sich um einen runden Handkäse, der auch als Mainzer Käse bekannt ist. Er muß natürlich schön „durch" sein. Aufgetragen wird er mit einer Tunke aus Essig, Öl, feingeschnittener Zwiebel, Pfeffer und Salz; manche schütten diese Soße über den Käse, andere zerschneiden ihn und lassen ihn eine gute Weile darin weichen. Dazu gibt es ein rundes Butterstück und eine sehr dicke Scheibe derbes Brot. Im Rheingau ißt man diesen „musikalischen" Handkäs auch mit Pellkartoffeln. In Rheinhessen verzehren ihn an den Sonntagnachmittagen die Bauern im Wirtshaus zum Wein. Mancher Fremdling hat schon verwundert gefragt: Wieso „mit Musik"? Einige Zeit danach ging ihm ein Licht auf!

„Grüne Soße"

Ohne „Grüne Soße" gibt es in Frankfurt und seiner weiteren Umgebung bis nach Oberhessen und der Wetterau keinen Frühling. Sie wird aus drei bis zehn Kräutern hergestellt und zu



Kartoffelspeisen, gekochtem Rindfleisch, Fisch und harten Eiern gereicht. Zu gleichen Teilen, je nachdem man hat, werden dazu Petersilie, Schnittlauch, Zwiebelschalotten, Sauerampfer, Kerbel, Kresse, Pimpinelle, etwas Boretsch, ein wenig Dill, Estragon und ein klein wenig Bohnenkraut sowie Lauch und Selleriekraut (von diesem nicht zu viel, damit es nicht vorschmeckt) genommen. Dies alles wiegt oder hackt man fein zusammen, am besten dreht man es in kleinen Portionen durch die Fleischmaschine. Nachdem man alles gewaschen und gut hat abtropfen lassen, wiegt man zwei oder drei hartgekochte Eier darunter und würzt das Ganze dann mit Salz, Essig oder Zitrone und Öl. Strecken kann man die „Grüne Soße" mit zartem, grünem Salat. Eine andere Möglichkeit: Man bereitet eine Art Mayonnaise. Dazu werden auf starkem Feuer zwei bis drei Eßlöffel Kartoffelmehl mit 1/2 bis 1 l Wasser zu einem dicken, glasigen Brei verrührt. Nach Abkühlung dieser Masse gibt man ein rohes Eigelb daran und unter anhaltendem Rühren 1/16 bis 1/8 l Öl. Nach

Geschmack wird mit Salz, Zitrone, etwas Zucker und, wenn man die Soße scharf haben möchte, mit ein wenig Senf oder Mostrich gewürzt. Nun kommen die feingehackten Kräuter, von denen oben gesprochen wurde, dazu, und dann läßt man die ganze Masse über Nacht durchziehen. Ist sie schön dicklich geworden, so daß sie fast wie ein Pudding aussieht, so kann man vor dem Anrichten das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß hinzufügen. Die Mayonnaise muß dann allerdings bald serviert werden, da sie bei längerem Stehen leicht dünnflüssig wird.
Schließlich noch ein Mayonnaisenrezept: 1/8 l Öl, drei Eigelb, ein Eßlöffel Senf, eine Tasse dicken, sauren Rahm, ein Eßlöffel Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack, je eine Handvoll Estragon, Petersilie, Kerbel, Kresse, Boretsch, Sauerampfer, Zwiebelschalotten, Schnittlauch, Dill und 500 g Spinat. An die drei Eigelb rührt man tropfenweise das Öl zu einer weichen Masse. Der Spinat wird gekocht, mit den rohen Kräutern fein gewiegt und unter die Mayonnaise gerührt.

„Quetschekuche"

In dem bei Frankfurt gelegenen Marktflecken Bergen findet alljährlich im Herbst der „Berjer Markt" statt, der von Sonntag bis Mittwoch gefeiert wird. Da der Markt zur Zeit der Zwetschen- (sprich „Quetsche")-ernte fällt, wird eifrig „Quetschekuche" (sprich kurzes u) gebacken. Dies sind riesige Blechkuchen, dick mit Zwetschen belegt. Dieser „Quetschekuche" wird in den Wirtschaften in großen Stücken an die Gäste verkauft, aber er wird nicht, wie man glauben könnte, zum Kaffee gegessen, sondern zum Apfelwein. Daß mancher nach einem solchen Gelage oftmals die letzte Wegstrecke nach Frankfurt im Eilmarsch zurücklegen muß, ist verständlich!

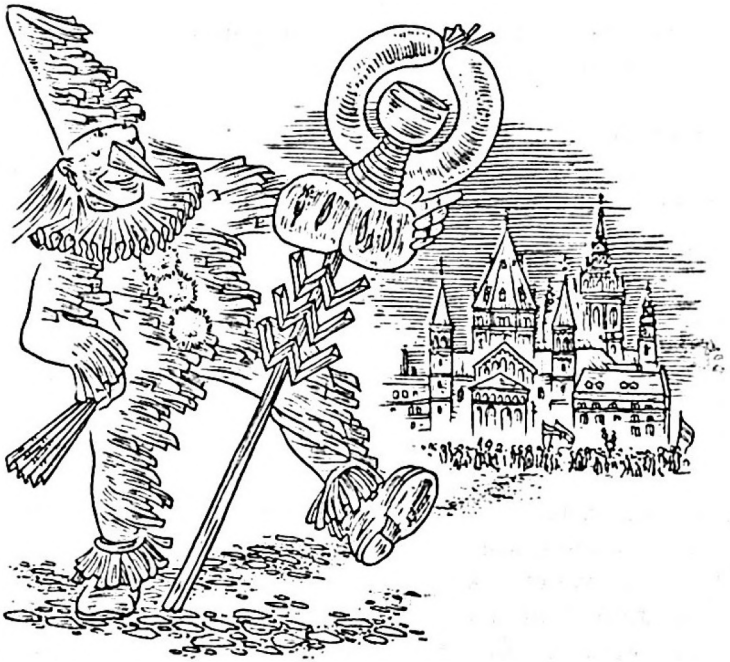
„Backeskrummbeere"

Die Bewohner des Ortes Framersheim bei Alzey müssen es sich gefallen lassen, daß man ihnen dieses Wort als Spitznamen angehängt hat, was ihnen ihre Lieblingsspeise aber nicht verleiden wird, da es sich um etwas sehr Gutes handelt.
„Krummbeere", d. h. Grundbirnen, also Kartoffeln, werden geschält, geschnitten, und in einen gußeisernen Topf gedrückt. Als Zutat verwendet man ein recht ansehnliches Stück durchwachsenes Schweinefleisch, das mit Kartoffeln bedeckt und leicht gesalzen wird. Das Ganze bestreicht man mit einer Schicht Rahm,

über die etwas Zimt kommt. Dann wird der Topf zum Bäcker getragen, was meist um die frühe Nachmittagsstunde geschieht. Da die Bäcker auf dem Lande meistens nur zweimal in der Woche Brot backen, können sie selbstverständlich auch nur an diesen Tagen (Mittwoch und Samstag) die Kartoffeln zum Braten annehmen. An diesen Tagen sieht man die Kinder, ein jedes mit seinem Kartoffeltopf beladen, zum Bäcker marschieren, und nach getaner Feldarbeit gehen die Framersheimer zum Bäcker, um das fertige Gericht wieder zu holen. Der Bäcker hat die Töpfe nach dem Brotbacken in den Ofen geschoben, wo sie schmoren, bis sich eine kastanienbraune Oberschicht bildet, während das Innere weich und saftig bleibt. Es duftet herrlich, wenn man den Deckel abhebt. Ausgezeichnet mundet dazu süße oder Buttermilch; die Männer halten sich freilich mehr an den Wein, der auf den umliegenden Höhen reichlich gedeiht.

„Weck, Worscht und Woi"

Der Mainzer Handkäs hat sich ein weites Gebiet erobert, in Mainz selbst aber herrscht als beliebter Imbiß in allen Wirtschaften die edle Dreiheit: Weck, Worscht und Woi. Weck ist



eine zweiteilige Wassersemmel, die Worscht ein Stück warme Fleischwurst, der Woi ein heller Schoppen Wein. Das ist eine höchst einfache Angelegenheit, aber dem Mainzer genau so teuer wie dem Kölner der ebenso einfache „Halve Hahn".

„Kräppel"

Kräppel raus, der Fuchs ist haus,
und wann Ihr mir kei Kräppel gebt,
dann schick ich ihn Euch ins Hühnerhaus!"

So singen in Hessen zur Fastnachtszeit die maskierten kleinen und großen Narren und ziehen dann mit der empfangenen Gabe singend zum nächsten Haus.
„Kräppel" sind das gleiche, was in Baden und Schwaben Fasnetküchle, in Bayern Schmalzküchle, in Thüringen Krapfen, im Rheinland „Össelkes" und in Berlin Pfannkuchen genannt wird — ein durch ganz Deutschland verbreitetes Hefegebäck, das mit Marmelade gefüllt und in Schmalz gebacken wird. Aber nirgendwo spielen zur Faschingszeit die Kräppel eine größere Rolle als in Hessen. So beliebt sind sie dort, daß es in einem Volkslied heißt:

„Schweinerippche, Sauerkraut un gedämpfte Äppel
un dazu zum Überfluß e große Mahn voll Kräppel."

Mahn ist die Bezeichnung für einen Waschkorb, und tatsächlich existiert die „Mahn voll Kräppel" nicht nur im Lied, sondern in vielen Häusern in Wirklichkeit.

„Gans mit Fleischfülle"

An der Mainspitze, der letzten Strecke des Maines vor seiner Mündung in den Rhein, verfährt man mit der Gans, die in den meisten Gegenden Deutschlands bekanntlich mit Äpfeln und Pflaumen gefüllt wird, folgendermaßen:
Ist der leckere Vogel zum Braten hergerichtet (ausgenommen, abgesengt, gewaschen, gesalzen und gepfeffert — letzteres nur wenig!), dann wird er mit den inneren Organen der Gans gefüllt. Der Magen, von der harten Außenhaut befreit, wird zunächst etwas weich gekocht und dann zusammen mit der Leber, den Nierchen, dem Herzen und einer Zwiebel durch die Fleischmaschine gedreht. Gleichzeitig damit dreht man noch ungefähr

½ kg Schweinefleisch und zwei eingeweichte Brötchen mit durch. Das Ganze wird dann mit feingehackter Petersilie, zwei Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß gut durcheinandergemengt und in die Gans gefüllt, die nun, nachdem man sie gut vernäht hat, mit ungefähr 1 l Wasser 2—3 Stunden (am besten im Bratofen) unter ständigem Übergießen goldbraun gebraten wird.

„Gans mit Lauch"

In Hersfeld an der Fulda putzt man 15 bis 18 dicke Stengel Lauch und schneidet sie in runde Formen zurecht. Wenn die Gans mit Wasser zum Kochen gebracht ist und zum Braten eingeschoben wird, legt man den Lauch in die Pfanne. Dies Verfahren soll besonders bekömmlich sein, da es das Fett sozusagen bindet. Als Beilage: Kartoffelklöße.
Aus der Wetterau stammen die folgenden einfachen Gerichte:

„Motten und Klöße"

Motten nennt man in der Wetterau und dem südlichen Vogelsberg die gelben Rüben (Karotten). Die Zubereitung des ebengenannten Leibgerichts ist recht einfach:
Neue gelbe Rüben werden geputzt und in längliche Stückchen geschnitten. Sie zischen vergnügt auf, wenn man sie zu einer in Fett gedünsteten Zwiebel einwäscht. Gleichzeitig bettet man ein schönes Stück Schweinefleisch auf die gelbe Unterlage und hält das Ganze immer genügend feucht. Inzwischen formt man aus Kartoffeln, die am Tag vorher gekocht sind und zerrieben werden, einem oder zwei Eiern, Muskat, Salz und ein wenig Pfeffer oder Paprika nebst einem in Milch geweichten und zart verrührten Brötchen ziemlich große Klöße, die man vorsichtig auf die dampfenden „Motten" setzt. Zuletzt kommt noch etwas Petersilie dazu. Es ist empfehlenswert, einen möglichst breiten Topf zu benutzen. Dann richtet man alles entweder getrennt oder das Fleisch geschnitten auf einer großen Schüssel an. Der bodenständige Wetterauer Bauer trinkt dazu einen echten Wetterauer „Korn".

„Suerkruut on Schwienspeck"

In einem so armen Gebiet wie dem Vogelsberg wird man natürlich stets Wert darauf legen, daß die an sich bescheidenen Genüsse wenigstens reichlich zugemessen werden. Gab es zum Sauerkraut — dem Hauptgericht des Vogelsberges und des

Schlitzer Landes — am Sonntag gar Schweinebauch, dann aß der Mühlenknecht so viel, bis er nicht mehr konnte. Er stöhnte, rückte sich auf der Bank zurecht und sprach voll Wohlbehagen mit entsprechenden Handbewegungen: „Suerkruut on Schwienspeck — doa kunn aich maich uusgegäß, mer kunns Mässer om Lieb gewätz!" (Sauerkraut und Schweinespeck, da kann ich mich vollessen, daß mans Messer am Leib wetzen kann.)

Die Vogelsberger Riesenwurst

In dem Vogelsberger Marktflecken Altenschlirf wird alljährlich im späten Herbst, wenn es schon recht kalt ist, ein Markt abgehalten, der „Wuoschtmäed". Dieser Markt hat seinen Namen nicht etwa von Würsten, die dort gehandelt werden, sondern nur von einer, eben d e r „Mäedwuoscht". Es ist dies ein Preßkopf oder Schwartemagen von außerordentlicher Größe und von zwei bis vier Zentner Gewicht, der eingefüllt wird in die abgezogene Schwarte eines ganzen Schweines. Ein Stück von dieser Wurst zum Frühstück und „en Fritt" (Fruchtschnaps) dazu, das gibt wieder Kraft bei der Novemberkälte.

„Indianeressen" im Spessart

In der Gegend des Herzheilbades Orb gibt es einen sehr hübschen alten Brauch: das „Indianeressen". Die Kartoffelernte ist fast vorbei, die schwere Arbeit auf den meist hochgelegenen Äckern getan — nun können auch die sonst so stillen Spessartbauern einen Festschmaus halten: in der freien Natur, auf ihren Äckern und Wiesen. Und das geschieht so: eine Anzahl befreundeter Bauern, meist Nachbarn, schichten gemeinsam einen Holzstoß auf und zünden ihn an. Während er brennt, wird das „Indianeressen" zubereitet.

Je ein ungefähr handgroßes, zuvor mit Salz und etwas Pfeffer eingeriebenes Stück Ochsen- und Schweinefleisch wird zusammengelegt und mit Zwiebelscheiben gefüllt. Dieses nun bratfertige Fleisch schlägt man dann in drei bis vier Bogen Pergamentpapier ein. Nachdem der Holzstoß ungefähr dreiviertel abgebrannt ist, wird das eingewickelte Fleisch eine Stunde lang in die Glut gelegt.

Während der Bratzeit sitzen natürlich die Teilnehmer um das Feuer herum, erzählen sich Schnurren, singen Lieder und treiben allerhand Schabernack. Mit lautem Hallo wird dann schließlich das köstlich duftende Fleisch verteilt, reines Korn- oder Zwetschgenwasser und kräftiges Bauernbrot vervollständigen das kleine Erntedankfest.

Warum nun hierbei von einem „Indianeressen" die Rede ist, war nicht festzustellen. Es ist aber nicht ausgeschlossen, daß dieses Gericht zurückgeht auf Erzählungen jener hessischen Landeskinder, die einst von ihren Fürsten als Söldner nach Amerika verkauft wurden und die bei Trappern und Indianern in der Neuen Welt ähnliche Bräuche beobachtet haben mögen. Die Idar-Obersteiner Schleifer haben ihren Spießbraten ja auch aus dem amerikanischen Urwald geholt. Übertragungen solcher Art gibt es durchaus. Deshalb ist es nicht unwahrscheinlich, daß der nachstehend beschriebene

Zigeunerbraten

tatsächlich von Zigeunern stammt. Es ist bei ihnen Sitte, Igel in Lehm zu hüllen und dann zu backen — ein Zubereitungsverfahren, das auch bei dem sogenannten Zigeunerbraten angewendet wird. Wir schalten dieses Gericht hier ein, da es kaum landschaftsgebunden sein dürfte.

Als erstes sucht man sich einen hübschen Platz am Waldrand unweit von Wasser und an einer Stelle mit recht fettem Lehm. Dann stellt man aus Mehl, Salz, Backpulver und einem Ei einen Teig her, in den man ein Stück Selchfleisch einwickelt. Das Ganze wird nun mit Pergamentpapier umhüllt und darauf rings mit einer fingerdicken Schicht Lehm umgeben. Er entsteht dabei eine große Lehmkugel, die zum Backen in ein inzwischen entzündetes Feuer gelegt wird. Wenn der Lehm hart geworden ist und aufzuspringen beginnt, rollt man die Lehmkugel aus dem Feuer, entfernt die hartgebrannte äußere Hülle wie das schützende Pergamentpapier und hat nun den knusprig braun gebratenen Teig mit dem im eigenen Saft gar gewordenen Selchfleisch vor sich. Richtig zubereitet, ist Zigeunerbraten eine ausgesprochene Delikatesse!

Wie der Hunsrücker Spießbraten, so findet auch die „Cûh'née" aus Eupen-Malmedy ein Gegenstück im Hessischen. Es ist dies das Kartoffelbraten in Biedenkopf.

Draußen an den Waldrändern flackern überall die Feuer. Sorgsam geschürt müssen sie werden, denn junges, grünes Holz soll sie nähren. Sorgfältig werden die Scheite übereinandergebaut. Langsam und gleichmäßig muß das Feuer brennen, es darf keine Asche geben, vielmehr soll die köstliche Frucht direkt in der glühenden Kohle gar werden. In die ausgebreitete Glut legt der Feuerwart die Kartoffeln. Zu groß dürfen sie nicht sein, sonst bleiben sie hart, und auch wieder nicht zu klein, dann brennt die Hitze sie zu Asche. Sie sind noch bärtig, die ersten Erdäpfel der neuen Ernte. Der Flaum kräuselt sich in der Glut, die Früchte werden feucht, sie schwitzen. Das muß sein, sonst werden die Kartoffeln glasig und fest. Nach einer Viertelstunde wird die Kohle sorgfältig über den Kartoffeln zusammengehäuft. In der Hitze der Kohlen schmoren sie ihrer Bestimmung entgegen.
Rund um das Feuer sitzen die Männer. Ruhig und bedächtig spinnen sich die Gespräche um den kommenden Genuß. Der alte und doch nie zu Ende ausgefochtene Kampf erhebt sich wieder. Wie lange die Kartoffel braten müsse? Ob ein Beifeuer nötig sei? Und gewichtig wird das Für und Wider erörtert. Leidenschaftlicher wird der Streit, wenn es um die Zukost geht. In einem freilich ist man sich einig. Die Butter darf nicht fehlen und erst recht nicht das Zwiebelgemüse. Ein Salat ist es eigentlich, aus geschnittenen Zwiebeln, mit Sahne, Essig und Öl — wieviel von jedem möge ein jeder selbst erproben —, aber vielgepriesen ist im Herbst die Hausfrau, die gar trefflich und für jedermanns Gaumen dieses „Mus" zu bereiten versteht. Butter und Zwiebelmus, die müssen sein, aber die Jungen essen frische Leberwurst dazu, und die Alten sind von der Jugend wieder einmal nicht sehr erbaut. Es sei ein Frevel, meinen sie. Ohne jede andere Zutat, nur gewürzt durch Butter und Zwiebel müsse die edle Frucht genossen werden.

„Hessische Metzelsuppe"

ist in ganz Hessen d a s Leibgericht beim Schweineschlachten. Sie gilt als besonders gut, wenn ein paar der darin gekochten Leberwürste geplatzt sind und ihren Inhalt in die Brühe ergossen haben. Dazu gehört natürlich Wellfleisch, Bratwurst mit Kartoffelbrei, frische Blut- und Leberwurst und als besonderer Genuß der mit Blut gekochte Schweinepfeffer.
Kein Geringerer als Ludwig Uhland hat dies Gericht in seinem Metzelsuppenlied besungen.

Wenn solch ein Fleischchen weiß und mild
Im Kraute liegt, das ist ein Bild
Wie Venus in den Rosen.

Ludwig Uhland

„Schnitzelkloß"

In einigen abgelegenen kleinen Spessartdörfern erfreut sich die Bevölkerung im Winter an dem folgenden bescheidenen Leibgericht: Man bereitet Hefeteig, wie er für Hefeklöße üblich ist; währenddessen werden in einem eisernen Topf getrocknete Äpfel, in Hessen Schnitzel genannt, und Dörrzwetschgen mit Wasser kalt angesetzt. Darauf kommt dann der Hefeteig. Gut zugedeckt wird der Topf nun zum Backen in den Ofen gesetzt. Wichtig ist, daß sich immer genug Flüssigkeit darin befindet, und daß der Kloß etwa 5 cm hoch von dem Dörrobstsaft bedeckt wird. Der Deckel bleibt nur so lange auf dem Topf, bis der Kloß gar ist, dann läßt man nachbräunen. Die braune Kruste mit dem Obstgeschmack ist köstlich.

Rettiche und Tomaten

Wenn in den Gärten der Spessartbauern Rettiche und Tomaten reifen, dann ißt man folgenden Salat: Man schneidet einige Tomaten (je nach der Größe des Hungers oder der Zahl der Esser) in ganz dünne Scheiben, tut Essig, Öl, Pfeffer und Salz dazu, das heißt also, man macht einen richtigen Tomatensalat. In eine andere Schüssel schneidet man eine dem Tomatensalat entsprechende Menge Rettiche. Man salzt sie ausgiebig und läßt sie ziehen. Nach etwa 1/2 Stunde mengt man Tomaten und Rettiche miteinander. Das Gericht, das daraus entsteht, hat einen ungemein würzigen, urwüchsigen Geschmack. Man ißt am besten Butterbrot und Schweizerkäse dazu. Eine Maß bayerisches Bier sollte dabei nicht fehlen.

Odenwälder Fahrtbericht

In einem der schönen Fachwerkhäuser des Odenwaldes machten wir für einige Tage Rast. Innen ist alles altertümlich und einfach, die Menschen aber lustig und froh. Die derbe Bauernkost mundet so gut, daß hier in aller Kürze ein paar charakteristische Gerichte genannt werden sollen.

Die „Guten-Jahres-Knödel"

Zu Neujahr gibt es in jeder Familie die „Guten-Jahres-Knödel", mit Dörrobst eigner Herstellung: ein glückverheißendes Essen, das ein gutes Jahr künden soll. In der bald folgenden Fastenzeit kommt selbstverständlich kein Fleisch auf den Tisch. Daher gelten die „Fassentkichle" mit Schmorsoße, das traditionelle Gericht des Faschingsdienstags, als ein besonderer Hochgenuß. Berühmt ist der Odenwälder Aaltopf vom Wiesenmarkt zu Erbach, eine Auslese von Fischen der Odenwälder Gewässer. Ebenso bekannt ist der Odenwälder „Moscht", mit selbstgebackenem Schwarzbrot dazu und mit Speck aus der eigenen Räucherkammer. Bei Schlachtfesten, die nachdrücklich gefeiert werden, wird selbsthergestelltes Sauerkraut aufgetragen, mit der „Schnuffel" vom Schwein, während an „Kerwe", zur Kirmes, „Brotworscht" mit Odenwälder Knödel und neuem Wein vorgesetzt werden.

„Blutworscht" gibt es meist in Verbindung mit Gelberübenbrei, am häufigsten in der Zeit der ersten gelben Rüben. Gewiß, dieses Gericht bedarf guter Mägen. Aber es ist zusammen mit

einem Schoppen selbstgebrauten Odenwälder Bieres, einer beherrschenden Spezialität des Kuckucksmarktes von Eberbach, wohlschmeckend und gesund. Zum Schluß sei hier noch das „Latwärschemus" genannt, ein aus Birnen eingekochter, weitberühmter und besonders wohlschmeckender Brotaufstrich.

Kassler Rippchen

Man versucht heute vielfach, der guten Stadt Kassel den Ruhm, sie habe die Kassler Rippchen erfunden, streitig zu machen, und will behaupten, sie seien nach einem legendären Berliner Fleischer benannt, der den Kassler Rippenspeer in besonderer Güte feilgeboten habe. Gewiß ist der Rippenspeer in Berlin ein sehr bekanntes Gericht; aber daß es nach dem Verkäufer des Fleisches benannt sei, ist völlig unglaubhaft: wir kennen kein einziges Beispiel, daß ein solcher Firmenname aus einer bestimmten Stadt sich für ein volkstümliches Gericht in ganz Deutschland durchgesetzt hätte. Und wir haben um so weniger Grund, Kassel den Kranz zu rauben, da hier „Kassler Rippchen" wirklich ein bodenständiges Leibgericht ist, wovon die folgende Mitteilung zeugt:

Wenn es wieder kälter geworden ist und der Frost die Scheiben wunderlich bemalt, dann erscheinen überall an den gemütlichen Gastwirtschaften und Speisehäusern von Kassel die Anpreisungen des Kassler Nationalgerichtes. Besonders da, wo der Wirt die Schweine noch selber schlachtet, trifft man sich in der frühen Dämmerung zum „Kassler Rippchen". Das ist ein handfestes, saftiges Stück Schweinefleisch, welches mit einer Riesenportion von Sauerkraut und Kartoffeln gereicht wird. Die Rippchen sind gepökelt und dann leicht geräuchert worden, und ihre Farbe spielt vom Hellrosa ins Rote hinüber. Das Kraut muß frisch vom Faß kommen, so daß es nicht welk und lasch schmeckt und vor allem nicht zu trocken ist. Wenn dann der Dampf der Speisen die Gläser voll Kassler Bieres leicht beschlägt, dann beginnt man mit einem kräftigen „mäh hons — mäh kons" die Mahlzeit.

Kassler Sulperknochen mit Sauerkraut

Unter „Sulperknochen" versteht man gepökeltes Schweinefleisch, und zwar speziell Schnauze, Ohr, Beine und Schwanz. Diese Stücke werden gar gekocht und dann mit Kartoffeln, Sauerkraut, Senf und einem Schoppen Bier zu Tisch gegeben.

Thüringen

Wir halten uns nicht genau an die politische Grenze, sondern rechnen zu Thüringen auch diejenigen Teile der Provinz Sachsen, die ihrem Volkstum nach zu Thüringen gehören. In dem Streifen unmittelbar südlich des Harzes zeigt die Küche norddeutsche Einflüsse; aber im ganzen Gebiet hat sich ein Gericht als das hauptsächlichste Leibgericht durchgesetzt, die

Thüringer Klöße

Sie heißen auch grüne oder rote Klöße, in der Gegend von Gera wollene, auf dem Thüringer Wald „Hütes", im Schmalkaldischen „Höbes". Von wenigen Leibgerichten liegen so viele Rezepte vor wie von diesem. Die Thüringer hängen mit Inbrunst an ihrem Stammessen, das sie am liebsten jeden Sonntag auf dem Tisch sehen, vielfach auch noch einmal in der Woche, nämlich am Donnerstag, der als Kloßtag gilt. Wir wählen aus der Fülle der Rezepte eines aus, das die verschiedenen kleinen Abweichungen bei der Zubereitung berücksichtigt. Fünf Klöße und 'ne Gans, fünf Kilo im Gewicht, das ist dem Thüringer sein Leibgericht, sagt der Volksmund. Natürlich gibt es immer eine Gans zu den rohen Klößen; Hasenbraten paßt auch gut dazu, ebenso Schweine- oder Hammelbraten. Das Fleisch ist gar nicht das Wichtigste, das ist vielmehr die fette, kräftige Soße. Denn Thüringer Klöße bestehen ja nur aus Kartoffeln. Kein Ei, kein Fett wird dabei verwendet wie zu manchen anderen Klößen. Wer üppig sein kann, brüht die Kartoffelmasse mit dünnem Milchgrieß oder er nimmt dazu gleichfalls Kartoffelbrei. Manche Hausfrauen verwenden auch nur kochendes Wasser. Jede Thüringerin hat ihren besonderen Kniff. Eine macht den Kloßteig ziemlich fest, die andere etwas weicher. Vielfach wird die Kartoffelstärke, die im ausgepreßten Wasser am Boden sitzt, in den Kloßteig verarbeitet, in anderen Fällen läßt man sie ganz oder teilweise weg und benutzt sie zum Wäschestärken. Und endlich lassen manche die Klöße nur gar ziehen, andere behaupten, sie müssen schwach kochen. Hauptsache ist: die geriebenen Kartoffeln sollen recht trocken ausgepreßt sein (in jedem Thüringer Haushalt ist dafür Kartoffelsäckchen und Kartoffelpresse vorhanden), und nach dem Brühen muß der Teig tüchtig geschlagen und bearbeitet werden. Nur dann gibt es nämlich lockere und helle Klöße, die beim Kochen bald schwimmen. —

Es läßt sich schlecht genau nach Maßen und Gewichten arbeiten; die Verschiedenheit der Kartoffeln bedingt eine verschiedene Menge an Flüssigkeit, da stärkereiche Sorten mehr aufsaugen als andere. Mit der Übung kommt das nötige Fingerspitzengefühl. Der fertige Kloßteig muß so beschaffen sein, daß sich davon gerade noch Klöße formen lassen. Zum Kochen sollte man einen großen Topf nehmen — die Klöße vertragen keine Drängelei! Nur ein Rezept, um die Richtung zu weisen: 2 kg rohe Kartoffeln werden gerieben, in warmes Wasser, damit die Masse hell bleibt. Dann füllt man sie in das Preßsäckchen und spannt es in die Kartoffelpresse, bis der letzte Tropfen ausgepreßt ist. Währenddessen werden etwa 1/2 kg Kartoffeln gekocht und mit 1/3—1/2 l Milch zu einem Kartoffelbrei verrührt. Die ausgepreßten Kartoffeln werden in einer großen Schüssel fein zerkrümelt, mit der Kartoffelstärke vermischt, gesalzen, in dem kochenden Kartoffelbrei gebrüht und sofort mit dem Kartoffellöffel geschlagen. Mit beiden Händen formt man nun Klöße, in deren Mitte einige in Butter oder Fett geröstete Semmelbrocken gegeben werden. Auf einem Schaumlöffel läßt man sie ins kochende Wasser gleiten und 1/4 Stunde langsam kochen. Die Klöße aus rohen Kartoffeln sind die ständigen Begleiter aller großen Braten, über die sich im einzelnen ja nichts Besonderes sagen läßt, da sich ihre Zubereitung von der sonst in Deutschland üblichen kaum unterscheidet. Längst nicht den gleichen Ruhm wie sie genießen die Klöße aus gekochten Kartoffeln. Diese Klöße heißen auch

„Watteklöße"

Zehn bis zwölf vorher gekochte, mittelgroße Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben. Man gibt reichlich 250 g Kartoffelmehl und etwas Salz zu, brüht alles schnell mit 1/2 l kochender Milch und verrührt ebenso geschwind mit der Gabel. Dann formt man nicht zu große Klöße, gibt geröstete Semmelbrösel in deren Mitte und wälzt sie in Weizenmehl. Sie werden knapp eine Viertelstunde, aber nicht zu stark gekocht. Es ist ratsam, dabei den Deckel vom Topf etwas anzuheben.
Nur diese (und nicht rohe) Klöße ißt man zu dem sogenannten

Topfbraten

Er fehlt beim Schlachtfest in keinem Thüringer Bauernhause. Wenn man sich an Wellfleisch, Gehacktem, Bratwürstchen, fri-

scher Blut- und Leberwurst und der ach so leckeren Wurstsuppe mit „Fodennuddeln" erst einmal den Magen verdorben hat, so steht einem der Sinn auf etwas Leichteres. Einige Tage nach dem Schlachtfest gibt es dann den herrlich duftenden Topfbraten. Man nimmt vom Schwein Ohren, Schnauze, Rüssel, Backen, Herz und Niere. Mit reichlich Wasser und etwas Salz wird alles weichgekocht. Dann zerkrümelt man etwas mit Sirup gebackenen Pfefferkuchen in kochender Fleischbrühe, verquirlt ein bis zwei Eßlöffel Pflaumenmus mit Wasser und einem Eßlöffel Mehl, tut alles in die kochende Brühe und schmeckt mit Essig ab. Das Fleisch wird in Portionen geteilt, in eine Schüssel gelegt und die Soße darübergegeben.

Watteklöße mit saurer Brühe

Saure Brühe (auf thüringisch auch Weißsaures genannt) kocht man aus einem Liter Milch mit einer Prise Salz. Ein bis zwei Eßlöffel Mehl werden mit etwas Milch und einem Ei verquirlt in die kochende Milch gegossen und mit Essig abgeschmeckt. Dann bringt man Wasser mit etwas Essig und Salz zum Kochen, schlägt je nach Größe der Familie Eier hinein, läßt sie nach Belieben weich oder hart kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus in eine Schüssel und gibt die saure Brühe darüber. Man kann auch noch in große Würfel geschnittene und in Butter geröstete Semmel darübertun. Und dazu „ä scheener luckrer Kluss!" (Im Gegensatz zu Weißsaurem gibt es auch Schwarzsaures, ein Gericht, das zur Weihnachtszeit viel auf dem Lande gegessen wird, aus Gänseblut und Brühe von gekochtem Gänseklein, mit Essig und Zucker abgeschmeckt, wozu man noch Backobst geben kann. Auch dies Gericht paart sich mit Watteklößen.)

Petersilie mit Tauben oder Rindfleisch

Auf dem Lande nennt man dieses Gericht „Biddersilchsbrühe" und ißt es mit gekochten Tauben; in der Stadt heißt es Petersiliengemüse und wird, da Tauben zu teuer sind, mit Rindfleisch serviert. Natürlich bringen wir hier das ländliche Rezept. Tauben werden mit reichlich Suppengrün, Salz und Wasser weichgekocht: es muß viel Brühe geben. Inzwischen hat man einige Brötchen in löffelgroße Stücke geschnitten und mit einem Eßlöffel Butter nebst einer Prise Salz in eine Terrine getan. Darüber kommt kochende Fleischbrühe, so daß die Brötchen gut weichen können; es ist ratsam, die Schüssel dann zuzudecken.

Nun setzt man die übrige Fleischbrühe in einem Topf aufs Feuer, quirlt zwei bis drei Eier mit einem Eßlöffel Mehl gut durch und rührt sie in die kochende Brühe; diese kommt mit reichlich feingehackter Petersilie zu den geweichten Brötchen und wird nochmals gut umgerührt. Auch dazu: Watteklöße.

Zu Thüringen gehören im ganz besonderen Sinne zwei Spezialitäten, die man nicht nur ißt, sondern bereits auf weite Entfernung riecht, weil ihr Duft sich durch die ganze Landschaft wölkt: die Rostbratwurst und das Rostbrätchen. Die Rostbratwurst besteht aus reinem, ziemlich grob gemahlenem Schweinefleisch und ist mit Salz, Pfeffer, Kümmel, mitunter auch etwas Knoblauch, gewürzt. Das Rostbrätchen wird vom Rind oder Schwein in handliche Stücke geschnitten. Die Wurst kauft man in der Regel fertig gebraten, das Brätchen aber bringt man mit und bereitet es selbst.

Rostbratwurst

Thüringer Wurst hat in der Welt einen guten Ruf, und jeder schätzt die mit Majoran reich gewürzte Leber- wie die derb geräucherte Rotwurst. Die Krone der Würste aber ist die Rostbratwurst, die nicht nur wegen ihrer trefflichen Substanz geschätzt wird, sondern vor allem wegen der Art ihrer Zubereitung auf dem Rost über offenem Holzkohlenfeuer. Wer könnte sich in Thüringen den Trubel eines Schützen- oder Turnfestes, oder gar das bunte Treiben eines Sommerfestes ohne die dicht umlagerten Bratstände denken, deren Qualmwolken dem Vergnügen erst die rechte Weihe geben! „Heiß begehrt" im wahrsten Sinne des Wortes ist diese Wurst. Schön durchgebraten und knusprig muß sie sein. In Reih und Glied liegen die Würste auf dem Rost, in allen Stadien von der leichten Blondheit bis zur rundum gebräunten Reife. Der Meister betreut und wendet sie kunstgerecht, es zischt und brutzelt, wenn die Würste mit Wasser besprengt werden oder Fett in die Glut tropft, und jedesmal wallt der Rauch stärker auf. Mittlerweile ist unsere Wurst fertig; sie wird in die bereits aufgeschnittene Semmel gelegt, mit einem Streifen Senf bestrichen, man nimmt sie schmunzelnd in Empfang und beißt vorsichtig mit vorgestrecktem Kopf und auseinandergezogenen Lippen in die fett-tropfende Wurst. Am besten schmeckt sie immer gleich aus der Hand gegessen.

Rostbrätel

Nirgends wird das Rostbrätel mit so viel Liebe und Begeisterung bereitet und verzehrt wie im alten Jena. Man ersteht beim Fleischer eine tüchtige Scheibe Schweinebraten — und dann auf zum Fuchsturm! Schon von weitem riecht man, daß hier die Opferfeuer der Thüringer brennen. Das Brätchen macht man sich selbst fertig; Teller und Bestecke, eine Scheibe Brot, Pfeffer, Salz und Mostrich liefert für ein geringes der Wirt. Gut mit Pfeffer und Salz bestreut kommt das Brätchen auf den stehenden Rost; oft und zur rechten Zeit muß es gewendet werden, zwischendurch wird es mit ein wenig Lichtenhainer Bier befeuchtet, bis es braun und knusprig und am Rand ein bißchen vom Holzkohlenfeuer geschwärzt ist, dann verspeist man es mit Brot und Mostrich.

Heidelbeerkuchen

Im Sommer sind die Hänge des Thüringer Waldes besät mit Heidelbeeren (auch Blau- oder Schwarzbeeren genannt), und die Frauen und Kinder tragen sie eimer- und körbeweis ein. Da gibt's dann Heidelbeeren mit frischer Milch, oder Kartoffelpuffer mit Heidelbeerkompott, vor allen Dingen aber Heidelbeerkuchen. Mit großen runden Kuchenblechen, auf denen über einem dünnen Hefeteig die Beeren fingerdick liegen, ziehen die Frauen zum Bäcker. Am Nachmittag haben dann alle Kinder blaue Münder, je kleiner sie sind, um so größer der Mund, und bei den kleinsten bekommen die Ohren Besuch. Diese Färbekraft des Blaubeerkuchens gibt Anlaß zu einer besonderen Kinderbelustigung auf Volksfesten: es treten einige herum um einen großen runden Kuchen und beginnen auf Kommando, sich durch ihn durchzuessen; wer zuerst in der Mitte ist, bekommt den dort aufgestellten Preis. Der edle Wettstreit hinterläßt drastische Spuren.

Eichsfelder Schlemmermahl

Das Eichsfeld, zwischen Nordhausen, Mühlhausen und Göttingen gelegen, ist bekannt wegen seiner landschaftlichen Reize, seiner Musikanten, seiner Kirchen und seiner viel gerühmten Küche. Aus der Zeit vor dem ersten Weltkrieg ist uns eine Speisenfolge aufgezeichnet, wie sie in einem guten Landgasthaus geboten wurde. Zuerst brachte die Wirtin eine duftende

„Bornsoppe" aus 1/4 l Sahne, zwei Eiern und Zucker zusammengerührt, mit kochendem Wasser und leichtem Weingebäck überaus köstlich bereitet. Dann bot der Wirt eine leichte Zwischenspeise, „suure Schnillderchen" — weiche Fleischteile und Kaldaunen mit Rosinen, Birnen und entkernten Pflaumen angesetzt. Nach diesem leichten Imbiß kamen „Kleebechen mit Klößen", das sind Schweinedickbein oder Schweinepfötchen, Kleinfleisch und Schwänzchen mit viel Zwiebeln, Salz, Lorbeer und Nelkenkorn gekocht, in Pfeffer und Essig abgeschmeckt, und mit Mehl sämig gemacht: dazu Thüringer Kartoffelklöße. Als Nachtisch gab es eine Schnitte Brot mit Eichsfelder Gänseleberpastete und einem duftenden Bratapfel, worauf noch Eichsfelder Kräbbel nebst einer Tasse Kaffee und Kirsch folgten.

Schmantkuchen und „Feldkicker"

Schmant nennen die Eichsfelder Bäuerinnen die Sahne, die sie wie Butter zum Backen, Kochen, Braten und als Brotaufstrich verwenden. Der Schmantkuchen ähnelt einem Fruchtkuchen, nur daß auf den Teig erst eine Grießmasse kommt — aufgekocht mit Palmin oder auch nur mit Wasser — und darauf dann die Früchte. Je nach der Jahreszeit wählt man Pflaumen, Apfelscheiben, Johannisbeeren oder Kirschen. Darüber wird der dicke Schmant gegossen, mit ein wenig Mehl oder Zuckerzusatz. Bei gewöhnlicher Hitze bekommt der Kuchen eine schön bräunliche Farbe und mundet vorzüglich.

Die Eichsfelder essen zum Frühstück gern Süßes; für aufs Feld aber ziehen sie ein Stück „Feldkicker" vor. Der „Feldkicker" ist eine Wurst, auf die die Eichsfelder ganz besonders stolz sind und die sie zu ihrem Leibgericht ernannt haben; aber hartnäckig verschweigen sie die Art der Zubereitung. Äußerlich hat der Feldkicker die Form eines kleinen Brotes, er wird in Schweinsblasen gefüllt. Das Schmackhafte scheint aber am Würzen zu liegen. Eine dicke Scheibe Feldkicker und eine Schnitte Bauernbrot mit Schmant, dazu kalte Vollmilch: das ist etwas ganz Vorzügliches! Feldkicker, Feldgieker, Fellgieker — die Schreibung wechselt sehr vielfältig; unbestritten bleibt allemal die Güte, durch die er sich andern Eichsfelder Genüssen würdig anreiht.

„Diebichen"

Zwischen Harz und Eichsfeld gibt es ein Gericht, das trotz seiner Einfachheit vielfältig ist, sich in seiner Zusammensetzung dem

anspruchslosen Charakter der Landschaft anpaßt und überdies in jeder Jahreszeit ein neues Mäntelchen bekommt, immer den jeweiligen Erzeugnissen des Bodens entsprechend. Dieses Gericht heißt „Diebichen"

Aus Mehl, Milch, einem Ei, einer Prise Salz und Zucker nach Geschmack wird ein Kloßteig bereitet, mit einem Löffel werden die Klöße abgestochen und in schwach gesalzenem Wasser 10—15 Minuten gar gekocht. Das ist das Grundrezept, und nun kommt die weitere Zubereitung, die das Gericht immer neu erscheinen läßt. Zunächst im Frühjahr: das erste Grün, der junge Raps, wie Spinat zubereitet, wird über die fertig gekochten Diebichen angerichtet. Dann folgen die Kirschdiebichen: in den angerührten Teig gibt man reichlich Süßkirschen, sticht Klöße ab, kocht sie wie beim Grundrezept gar und bereitet aus dem Kochwasser unter Zugabe von Milch, Mehl und Gewürz nach Geschmack eine Suppe. Ähnlich sind Birnendiebichen: die Diebiche werden nach dem Garwerden herausgenommen und heiß gestellt. In die kochende Kloßbrühe gibt man geschälte und in Viertel geteilte Birnen, läßt sie gar werden, bereitet aus dem Kochwasser wieder eine Suppe und gibt die Diebiche hinein. Zur Zeit der Zwetschgenernte werden die Diebiche mit geschmorten Zwetschgen angerichtet. Auch bei der Martinsgans dürfen Diebiche nicht fehlen; man ißt sie zusammen mit dem Gänseklein, das aus Rosinen und Gänseblut süßsäuerlich gekocht wird.

Während der langen Wintermonate stehen „Musdiebichen mit Birkensaft" nicht selten auf dem Küchenzettel; das sind einfache Diebichen mit einer Zwetschgenmussuppe und gebräunter Butter — lies Birkensaft.

So weit einige Zubereitungsweisen dieser volkstümlichen Speise, die gerade wegen ihrer Einfachheit kaum einem Gast oder Fremden vorgesetzt wird, die die sparsame Hausfrau aber mit viel Liebe und Sorgfalt aus der Frucht des eigenen Bodens für die Familie zubereitet.

„Rotwickel" mit Rindfleisch

Dies Gericht stammt aus der Nähe des wald-, wild- und pilzreichen Südharzes. In etwas Wasser, dem man Essig, Salz und Zucker nach Geschmack, etwas geriebene Zwiebel, ein Pfefferkorn und eine Nelke beigefügt hat, werden schöne große Rotkohlblätter fast gar gekocht. Aus Wildbraten — oder Wildgeflügelresten (oder Bauchlappen von Reh, Hirsch, Hase), gekocht

und durch den Wolf gedreht, grob gewiegt mit Steinpilzen oder Pfifferlingen, in Butter geschmort, einem ganzen Ei, einem Löffel Rahm oder Buttermilch und der nötigen Menge Semmelbrösel stellt man nun eine Füllung her und schmeckt sie mit Salz ab. Die Kohlblätter werden damit belegt und zu Rollen gewickelt, in beliebigem Fett mit einigen Scheiben Speck angebraten und unter Zugabe von heißer Fleischbrühe oder dem Essigbrühwasser gar geschmort. Man gibt die Tunke mit Mehl und würzt mit Salz und Pfeffer. Dazu ißt man geröstete Kartoffeln. Ein Glas Rotwein paßt gut dazu.

In der Goldenen Aue am Fuße des Kyffhäusers, unweit von Sangerhausen, liegt das Dörfchen Riethnordhausen. Es muß wirklich klein sein, denn in seinem recht guten Atlas konnte es der Herausgeber nicht entdecken. Ist es nun nicht merkwürdig, daß zwei Kochanweisungen von dem Leibgericht dieses winzigen Ortes berichten, und daß überdies die angegebenen Rezepte stark voneinander abweichen? Man sieht an diesem Beispiel — und überhaupt an vielen dieses Buches —, wie reichhaltige Möglichkeiten gerade eine feste heimatliche Überlieferung erlaubt. Das in Frage stehende Gericht gehört in die gleiche Familie wie der „Klump" und die „Schusterpfanne", deren Heimat ja gleichfalls in Mitteldeutschland liegt: es heißt

Aschkloß oder Aschkuchen

Die Einwohner von Riethnordhausen und dem benachbarten Martinsrieth werden wegen ihres Leibgerichtes in der ganzen Gegend „Aschkließe" genannt: „Was habt ihr heute Mittag gegessen?" „Aschkloß." „Was habt ihr heute abend gegessen?" „Aschkuchen." Die Riethnordhäuser tragen ihre Pfanne vormittags ins „Backes" (Backhaus), und zum Feierabend holen dann die lebendigen Aschklöße ihre gebackenen wieder ab.
Erstes Rezept: 2½ kg Kartoffeln reiben, mit der Hand gut auspressen, etwas gekochte Kartoffeln und etwas Mehl, 250 g in Würfel geschnittenen Speck, wenig Salz, nach Geschmack auch Backpflaumen mit dem Rieb vermengen und diese Masse in eine gut mit Öl gefettete Bratpfanne legen. Darauf kommen zwei in Scheiben geschnittene Semmeln und 1 l Milch, in der zwei bis drei Eier und eine Prise Salz verquirlt werden. Bei guter Unter- und Oberhitze 1—1½ Stunden backen. Der Aschkloß wird heiß gegessen, und man trinkt Kaffee dazu.

Zweites Rezept: Als Zutaten benötigt man einige Streifen Speck, geriebene rohe Kartoffeln, geschälte Birnen oder ausgesteinte Kirschen, Milch, Eier, Mehl, Brötchen und etwas Salz. Man belegt den Boden einer Bratpfanne mit dünnen Streifen Speck und streicht die ausgepreßten Kartoffeln ungefähr 3 cm stark darüber. Dazu kommen nun die Kirschen oder Birnen. Wenn zum Schluß die Milch mit den fünf Eiern, Mehl und Brötchen gut verrührt auf die Schicht gegeben worden ist, wird die Masse im Backofen gar gebacken.

Nordhäuser Frühstück

In Nordhausen am Harz wird als Leibgericht oder auch als Nationalgericht von lokaler Bedeutung Bratfleisch zu jeder Tageszeit gern gegessen. Bratfleisch wird das Gericht paradoxerweise deshalb so genannt, weil es in den allermeisten Fällen roh verzehrt wird. Man versteht darunter gehacktes Schweinefleisch, gut mit Salz und Pfeffer gewürzt, wozu noch Brot und Zwiebeln treten. Zum richtigen Nordhäuser Frühstück gehören dann noch ein guter alter Korn und ein Glas helles Bier.

„Knäzchen"

eine Mansfelder Nationalspeise, ist nichts weiter als Schweinegehacktes von mindestens 250 g. Dazu gehört eine große Zwiebel, Pfeffer, Salz, Senf und eine saure Gurke, damit jeder nach eigenem Geschmack würzen kann. Gegessen wird es zu Semmeln oder Brötchen, und als Getränk dient Branntwein, der ja ganz in der Nähe, in Nordhausen, hergestellt wird. Bei den großen Betriebsfesten, die früher von den Mansfelder Bergwerksgesellschaften für die Kumpels veranstaltet wurden, gab es regelmäßig „Knäzchen". Da es als Frühstück, als Mittag- und als Abendbrot Verwendung findet, darf man es wohl mit Recht als das Leibgericht der Mansfelder bezeichnen.

BERLIN
FRANKFURT
Pottwurst
Eisbein
Pfannkuchen
Sauerkraut
Rollmops
MAGDEBURG
Karpfen polnisch
ODER
Spreewälder Hecht
GUBEN
Speckkuchen
Braut u. Frau aus Schlesien
Klemmkuchen
KOTTBUS
Gubener Klöße
ELBE
Martinsbrötchen
DESSAU
WITTENBERG
Mohnstrietzel
Liegnitzer Bombe
Gose
Christstollen
HALLE
LIEGNITZ
BRESLAU
Diebichen
LEIPZIG
Bliemchen
GÖRLITZ
Quarkkeulchen
DRESDEN
OPPELN
SAALE
Schlesisches Himmelreich
CHEMNITZ
BEUTHEN
Schwammelsuppe
Räuberbraten
Bigusch
Mohnmuschel
RATIBOR
Sauerkraut
KARLSBAD
PRAG

Sachsen

Wir verstehen darunter an dieser Stelle das von Obersachsen bewohnte einstige Königreich Sachsen und den Teil der Provinz Sachsen, der volkstumsmäßig zu ihm gehört — die Magdeburger Gegend haben wir den Ostfalen zugewiesen, die südlich des Harzes gelegenen Gebiete Thüringen. Das dicht besiedelte, stark industrialisierte Kernland ist nicht reich an eigenwüchsigen Gerichten, stärker damit gesegnet sind die Randgebiete: im Nordwesten Anhalt, im Süden das Erzgebirge, im Südwestzipfel das Vogtland.

Kuchenland Sachsen

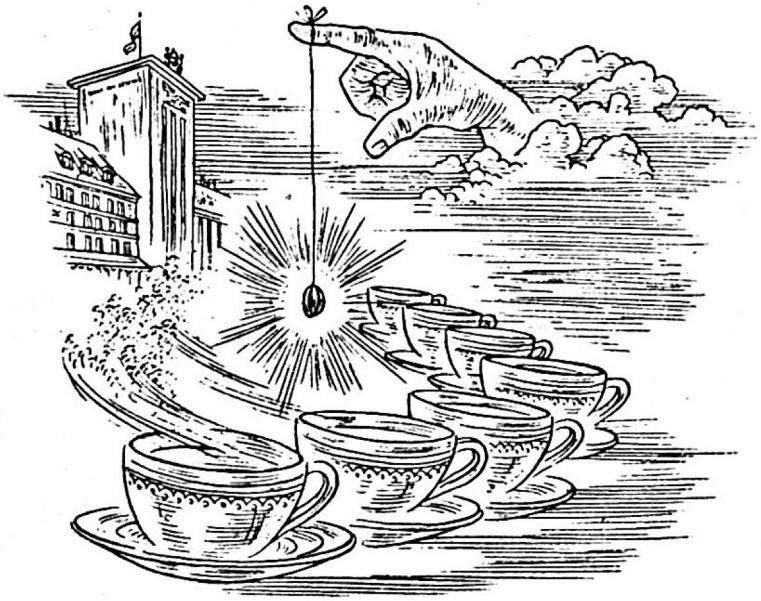
Zu allen Festen gehören in Sachsen Kuchentürme. Golden leuchten sie von beblümten Tellern und glänzen von Butter und Süßigkeit. Voran der Streuselkuchen — wer kennt ihn nicht? Aber dann auch all die anderen: Eierschecke, Quarkkuchen, Zimt-, Zucker-, Butter- und Sirupkuchen. Schon beim bloßen Hörensagen läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Und dabei sind diese Herrlichkeiten nicht einmal schwer zuzubereiten, denn ihrer aller Unterlage ist der gleiche gute Hefeteig, der zentimeterdick ausgerollt wird. Nun kommt's darauf an. Soll es einen Streuselkuchen geben? Dann verknetet man 125 g kalte Butter mit 200 g Mehl und 150 g Zucker, stellt alles eine Weile kalt, krümelt diese Streusel über den Teig, tropft Butterflöckchen darauf, streut nochmals Zucker darüber und stellt das Ganze dann in den Ofen. Wenn die Streusel anfangen hellbraun zu werden, ist der Kuchen fertig. Um ihn noch saftiger zu machen, kann man auf den ausgewallten Teig, ehe man die Streusel darauftut, Sirup schütten. In dieser Form heißt der Kuchen dann Sirupkuchen. Mischt man 250 g Butter aufgekocht mit 250 g Zucker, 125 g Mandeln und drei Eßlöffeln Rosinen und tut diese Mischung auf den Hefeteig, dann hat man Bienenstich. Das klingt nach Honig, Wald und Imkerei, aber wie man sieht, hat es damit nichts auf sich. Eierschecke ist schon ein wenig schwieriger. Vier bis fünf Eier werden im Wasserbad mit 250 g Zucker und einem Eßlöffel Kartoffelmehl dickgekocht und dann auf den Kuchenfladen getan. Einige Rosinen müssen auch dabeisein, sie wollen auf dem Eierbrei schwimmen. Will man Quarkkuchen machen, so wird Quark zusammen mit Eiern, Zucker, Rosinen

und Sahne verrührt und auf den Teig gegeben. Wenn die Masse sich goldgelb überzieht, ist der Kuchen fertig und muß aus dem Ofen. Natürlich gibt es dazu Kaffee. Kocht man ihn so dünn, daß man die Blümchen auf dem Grund der Tasse schimmern sieht, dann tut man sich selbst Schaden damit. So schmeckt's nicht!

Dem zentralen Sachsen sagt man nach, daß es eine etwas dünne, wenig kraftvolle Küche führe — und als Symbol dafür bezieht man sich auf den

„Bliemchen"-Kaffee

so genannt, weil der Sachse seinen Lieblingstrank angeblich so dünn zubereitet, daß man durch die Füllung der Tasse hindurch das auf ihrem Boden angebrachte Blümchenmuster erkennen kann. Böse Zungen haben auch das Rezept für die Herstellung von Bliemchen=Kaffee mitgeteilt: Man hefte eine Kaffeebohne auf den Boden des Kaffeetopfes und übergieße sie nach Bedarf mit lauwarmem Wasser. Am Ende des Jahres wechsle man die



„Die ersten sieben Heeßen"

Bohne aus. Es muß zugegeben werden, daß der in Sachsen servierte Kaffee nicht immer befriedigt. Er hat freilich auch eine Sonderaufgabe, und es kommt mehr darauf an, die Flüssigkeit nicht allzu knapp zu bemessen. Man braucht sie nämlich, um zu „ditschen", das heißt, um Brot, Wecken oder Kuchen in den Kaffee zu tunken. Dafür muß er nicht unbedingt sehr stark sein, und eben das hat wohl dazu geführt, daß der Sachse ohne Kaffee gar nicht zu denken ist. Schon am frühen Morgen gibt es, wie es sprichwörtlich heißt, die „ersten sieben Heeßen", nämlich sieben Tassen Kaffee, aber „siß musser sin". Dazu kommen ein paar Semmeln, die recht „gnusbrich" (knusperig) sein sollen, sonst „isses nischt". Daß aber der Sachse auch sehr konzentrierte Genüsse zu schätzen weiß, dafür ist ein bündiger Beweis der

Dresdener Christstollen

Wenn die Adventszeit angebrochen ist, macht sich die sächsische Hausfrau an seine Herstellung. Sie stimmt die Zutaten genau nach der Überlieferung ab und bereitet mit Hingabe den Teig. Wenn sie ihn dann wintertags auf dem Schlitten durch die verschneiten Straßen der Stadt zum Bäcker fährt, dann steht auf ihrem Gesicht die bange Frage: wird er gelingen? Denn dieses edle Gebäck kommt nur einmal im Jahr zu Weihnachten auf den Tisch. Und ist der Stollen nicht geraten, dann ist die ganze Festfreude verdorben. Aber die Antwort wird unserer ängstlichen Hausfrau erst am Weihnachtsabend zuteil. Wenn der Christbaum festlich leuchtet, sitzt die ganze Familie erwartungsvoll um den duftenden Kaffeetisch, um „ihn" zu probieren. „Er" ist seit dem Backtage schön durchgezogen, und so schneidet ihn die Mutter mit feierlichem Gesicht an. Wenn sie dann, stolz wie ein Künstler auf sein Werk, die Gesichter strahlen sieht, dann ist die richtige Weihnachtsfreude da. Da nicht nach dem Kochbuch gebacken wird, sondern nach alten Familienrezepten, weicht die Zubereitung natürlich in Einzelheiten voneinander ab. Im ganzen stimmen die Rezepte aber doch so weit überein, daß wir eine der uns zur Verfügung gestellten Anweisungen wiedergeben wollen:

Man braucht: 3 kg Mehl, 250 g Hefe, etwa $^3/_4$ l lauwarme Milch, 600 g Zucker, 1 kg Butter (weich, nicht zerlassen!), 250 g süße Mandeln, 125 g bittere Mandeln, 1 bis $1^1/_2$ kg Sultaninen, eine

Zitrone mit Saft und Schale, Kardamom, einen knappen Teelöffel Muskatblüte, einen Teelöffel Salz, ein Gläschen Rum, ferner Butter und nach dem Backen Staubzucker und Vanillin zum Überpudern. Alle diese Zutaten kommen am Tage vor der Herstellung des Teiges in die warme Küche. Nun wird mit Hefe, Milch und $^1/_3$ des Mehls ein Hefestück bereitet, das 45 Minuten gehen muß. Dann kommen die anderen Zutaten daran. Zuletzt werden die Sultaninen in den Teig geknetet. Wenn er sich von Hand und Schüssel löst, ist er fertig. Man läßt ihn etwa $1^1/_2$ Stunden gehen und bringt ihn zum Bäcker, der von der oben angegebenen Menge drei Stollen formt. Diese Christstollen, die in keiner Familie fehlen, haben in der Regel eine längliche Brotform. Sie werden oben „aufgerissen" (d. h. zweimal eingeritzt), oder aber sie werden gewickelt, ähnlich wie der Apfelstrudel. Namentlich diese Wickelform ist uralt. Sie soll angeblich an das in Windeln gewickelte Christkind erinnern. Das Gebäck hält sich bis Ende Januar und länger, am besten in verschlossener Holzkiste.

„Quarkkeulchen"

Sie werden auch Quarkbrötchen oder „Klitscher" genannt und gehören unbedingt zu den Genüssen, an denen der Sachse mit dem Herzen hängt.

Die Zutaten: 750 g Kartoffeln gekocht und gerieben, 125 g Mehl, ein Ei, ein Teelöffel Salz, 60—70 g Zucker, etwas geriebene Zitronenschale, 50 bis 60 g Korinthen oder Rosinen, 300 bis 500 g Quark, ein Teelöffel Backpulver (kann man auch weglassen). Das alles wird gut vermischt, dann formt man flache, runde, etwa 1 cm starke Plätzchen (Keulchen) daraus, die in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun gebacken werden. Man ißt sie heiß und mit Zucker und Zimt bestreut. Mit Apfelmus oder anderem Kompott gibt dies eine köstliche Mahlzeit.

Zwiebelfleisch

Wer behauptet, daß man im schönen Sachsenlande nicht gut ißt, der sollte einmal zu einem der Schlachtfeste in der Dresdener Gegend kommen und das Zwiebelfleisch mitessen, das dann abends auf den Tisch kommt. Es ist ebenso einfach in der Zubereitung wie herzhaft im Geschmack! Man schneidet (leise weinend!) 1 kg Zwiebeln und dämpft sie in etwas Butter und so viel Wasser, daß die Zwiebeln bedeckt sind, weich. Inzwischen hat man ungefähr 500 g Schweinsknochen gar gekocht. Auf die Zwiebeln werden nun vier altbackene Franzsemmeln geschnitten, darauf wird alles mit der Schweinsbrühe aufgefüllt und muß langsam nochmals aufkochen (mehr ziehen). Dann wird alles tüchtig gequirlt, damit sich die Semmel klärt, und nun muß man so recht mit Liebe abschmecken: etwas Salz, Kümmel, ganz ganz wenig Zucker, bloß so zwischen zwei Fingern, nach Belieben etwas Pfeffer. Dazu die frischen Schweinsknochen. Nach Geschmack kann man noch Kartoffelklöße dazu kochen.

Rindfleisch mit Rosinensoße

Zu diesem gleichfalls in der Dresdener Gegend viel gegessenen Gericht kocht man 500 g nicht zu mageres Rindfleisch mit dem üblichen Gewürz, gießt dann die Fleischbrühe ab und vermengt sie mit 125 g weichgekochten Sultaninen, ein wenig geriebenem braunen Pfefferkuchen und nach Belieben 125 g gewiegten süßen Mandeln. Dann schmeckt man mit Zucker und Essig ab, daß die Soße recht schön rund schmeckt.

Fliederbeersuppe

Mit den Fliederbeeren werden einige Pflaumen oder Birnen gekocht und dann durchs Sieb gestrichen. Man dickt mit etwas Kartoffelmehl, das mit Milch angerührt ist, und gibt auf die heiße Suppe kleine Klößchen von Eierschnee, die man im zugedeckten Topf einige Minuten ziehen und erkalten läßt. Genau wie die Suppe, nur etwas dicker, wird Fliederbeertunke gemacht, natürlich ohne Eierschnee. Mit Grießklößen aus grobem Grieß, geriebener Semmel, Eiern, Milch, etwas Butter, Salz und Zitronenschale ist es ein gutes Mittagessen!

Warmbier

Als typisch sächsisches Getränk gilt das Warmbier, das nun freilich nicht jedermanns Geschmack ist. Man braucht dazu: ½ l Bier, 1 l Milch, etwas Zimt, Zitronenschale, Salz und Zucker, ein Eidotter und einen Eßlöffel Mondamin oder Weizenmehl. Das Bier, dem Zimt, Zitronenschale und Zucker beigegeben sind, wird heiß gemacht. Inzwischen setzt man die Milch zum Kochen an. Sobald sie aufwallt, gießt man in die kochende Milch ein wenig kalte, in die ein Eidotter und ein Eßlöffel Mondamin oder Weizenmehl mit etwas Salz verquirlt wurden. Dann kommt das Bier dazu. Das Gebräu darf nun nicht mehr kochen, sonst gerinnt es. Nach Geschmack süßt man und gibt etwas geriebenen Ingwer oder Vanille zu.

Gose

Um dieses Getränk voll würdigen zu können, muß man wohl einheimisch oder dafür besonders prädestiniert sein. Als Fremder, den der Zufall in eine Gosenschenke wehte, genießt man es mit einem leichten Gruseln, dem freilich, wie es in solchen Fällen oft geht, eine gewisse Neugier beigemischt ist. Es beginnt schon, wenn die etwas trübe Flüssigkeit aus der langhalsigen Flasche ins Glas rinnt, es steigert sich, wenn die Nase den leicht säuerlichen Geruch in sich saugt. Aber wenn man das gut gekühlte Bier trinkt, an einem heißen Sommertag, schmeckt es nicht übel. Doch das Studentenlied mahnt zur Vorsicht:

Und in Leipzig in der Kneip
gibt's ein Bier, heißt Gose.
Wenn man denkt, man hat's im Leib,
hat man's in der Hose.

Einige ganz bodenständige Gerichte hat das kleine Land Anhalt hervorgebracht. Da ist vor allem der „Klump" — eines der Gerichte, die eben wegen ihrer großen Volkstümlichkeit in sehr vielfältigen Abwandlungen erscheinen.

Kohl mit „Klump"

Glaube es, oder glaube es nicht: zu diesem eigenwilligen Gericht gehört Braunkohle. Nicht etwa Briketts mit den gekreuzten Schlegeln, sondern Braunkohlen-Koks, Grude-Koks genannt, der im viereckigen Eisenkasten unter Roststäben rotglühend schwelt. Daher ist Kohl mit Klump nicht im Osten oder Westen oder Süden daheim, sondern in Mitteldeutschlands weiter Landschaft, und zwar vom Anhaltischen bis ins Magdeburgische hinein.

Weißkohl mit Schweinefleisch kennt jeder, aber in unser Gericht gehören Birnen hinein; erst sie heben das Erdgebundene empor. Zur weiteren Geschmacksverbesserung dienen Salz und Zucker, Essig und Kümmel. Dies alles zusammen läßt man lustig auf dem Herde kochen bis die Birnen weich sind. Nun kommt der „Klump". Er besteht aus rohen geriebenen Kartoffeln, die gut ablaufen müssen, und die nun mit Eiern, Mehl, Salz, Backpulver und gerösteten Semmelwürfeln vermengt und gut durcheinandergerührt werden. (Aber nicht die Semmelwürfel zerrühren!) Jetzt kommen die Birnen aus dem Topf heraus, dafür der Klump hinein, über den Kohl. (Die Birnen kann man als Kompott dazu verspeisen.) Um nicht das Wichtigste zu vergessen: nur ein eiserner Topf mit flachem eisernem Deckel kann alles gut geraten lassen. Angekocht wird auf dem Herdfeuer, aber dann muß die Hitze auch noch von oben einwirken. Deshalb kommt der Topf in die Grude und auf den Deckel die helle Glut des Grudekokses. Es dauert mindestens eine Stunde, bis Kohl und Klump richtig sind. Man kann einmal nachsehen, ob sich die Oberseite schön goldbraun gefärbt hat, dann ist es soweit.

Nach anderer Anweisung wird Sauerkohl mit Klump o h n e Birnen gekocht und statt Rauchfleisch Schweinebauch verwendet.

Es gibt auch einen einfachen Kartoffel-Klump, ohne Kraut. Dann wird der aus rohen Kartoffeln mit den üblichen Zutaten bereitete Teig in eine Form getan, deren Boden und Rand mit Scheiben von geräuchertem fettem Speck ausgelegt sind, und braun gebraten. Kartoffel-Klump wird mit Apfelmus gegessen.

Weiter gibt es

„Beern"-Klump

Dazu wird ein Hefeteig aus Mehl mit Fett, Zucker, Eiern und Milch auf übliche Weise bereitet, der zum Aufgehen 1 bis 1½ Stunden auf die Seite gestellt wird. Inzwischen hat man Birnen nicht zu weich geschmort. Sie kommen, wenn sie ausgekühlt sind, in die dick mit Rauchfleischscheiben ausgelegte Form, darüber der aufgegangene Teig. Zu dem in 45 Minuten fertig gebackenen Gericht gibt es Birnenkompott.

Endlich wandelt sich der Begriff Klump, man bezeichnet damit nicht mehr einen aufgeschütteten Teig, sondern eine Art von Klößen. Da gibt es in Köthen ein Gericht mit dem seltsamen Namen

„Protrosch Krautklump"

500 g fettes Schweinefleisch werden mit einem Kopf Weißkohl und einigen Birnen in Salzwasser weich gekocht und dann mit Zucker und Essig lieblich abgeschmeckt. Den Klump bereitet man aus 750 g halb rohen, halb gekochten Kartoffeln. Drei Semmeln, die in Würfel geschnitten und in Fett hellbraun geröstet wurden, gibt man dazu, sowie ein Ei, etwas Salz und Mehl. Wenn das Ganze zu einem festen Klump geknetet worden ist, sticht man mit einem Löffel Klöße ab, die in der Weißkohlbrühe gar gekocht werden.

Und endlich gibt es in der Bernburger Gegend den

„Zibbel"-Klump

Hammelfleisch wird mit „Zibbel" (Zwiebel), feingeschnitten, Kümmel und Salz in etwas Wasser kurz gekocht. Dazu gibt es Klöße aus rohen Kartoffeln.

Dem Klump verwandt, aber doch eine Sache ganz für sich ist die

„Schusterpfanne"

Sie ist das Leib- und Magengericht der Stadt Köthen in Anhalt. In ihrer wohlhabenden und gediegenen Schmackhaftigkeit entspricht sie ganz dem fruchtbaren Lande und seinen behäbigen, gemütlichen und mit einer gehörigen Portion Mutterwitz begabten Einheimischen.

Die „Schusterpfanne" besteht aus Schweinefleisch, Kartoffeln und Birnen, alles zusammen in ein und derselben großen Bratpfanne zubereitet. Wichtig ist, daß man die Zutaten in der

Pfanne nicht zu hoch schichtet, sondern möglichst nebeneinander legt, damit alles schön braun gerät und von dem austretenden Saft gut durchzogen wird. In die Mitte der Pfanne kommt ein ordentliches Stück Schweinefleisch aus Nacken oder Keule, auf die eine Seite Kartoffeln (nicht zu mehlig) und auf die andere Seite ungeschälte Birnen (Blüte ausstechen), dazu Salz, Kümmel und reichlich kochendes Wasser. Die Pfanne wird dann in den Ofen geschoben und gebacken. Viele bringen sie auch zum Bäcker in den Backofen, doch ist davon besser abzuraten, weil sie dort zu trocken wird. Denn das Wasser ist bald eingezogen und verdunstet, und es muß darauf geachtet werden, daß es rechtzeitig ersetzt und die ganze Pfanne von Zeit zu Zeit beschöpft wird. Dadurch bleibt das Gericht frisch und geschmeidig und sieht am Ende wie lackiert aus. Nach etwa zwei Stunden, wenn alles schön gebräunt ist, ist die „Pfanne" fertig. Der Saft des Fleisches und der Birnen hat sie durchzogen und zum wohlschmeckenden Mahl werden lassen.

„Apoldscher Herrgott"

Der Schusterpfanne eng verwandt ist ein Leibgericht der fleißigen thüringischen Wirkerstadt Apolda, das deshalb hier seinen Platz finden möge. Fast alle Frauen arbeiten hier „in der Wirke", sie haben wenig Zeit zum Kochen und schicken darum gern in der Zeit der ersten Kartoffeln früh die Pfanne zum Bäcker, um mittags das fertige Gericht heimzuholen. Bereitet wird das Ganze gleichfalls aus Schweinefleisch (Bauch), Kartoffeln und Birnen mit Salz, Zucker und vor allen Dingen v i e l Kümmel.

Das Erzgebirge

bildet eine geschlossene landschaftliche und volksmäßige Einheit mit scharf ausgeprägten Zügen. So fassen wir es auch hier und nehmen es als ein Ganzes, das den sächsischen und den sudetendeutschen Teil gleichzeitig umfaßt.

Man spricht gern vom „silbernen" Erzgebirge, in Erinnerung an jene lange vergangenen Zeiten, in denen die Grafen von Schlick aus dem Silber von Joachimsthal ihre Guldengroschen prägten, die Joachimstaler, oder Taler, wie sie abgekürzt hießen, die später ihren Namen an Münzen ähnlicher Schwere abgaben und die als Dollar heute in aller Welt bekannt sind. Es besteht auch kein Zweifel, daß das Land einmal reich, ja sehr reich war. Aber es hat ebenso schlimme Notzeiten hinter sich. Davon zeugt

ein alter Denkstein an der Landstraße vom erzgebirgischen Wolfersgrün zum vogtländischen Hirschfeld. In den Kirchenbüchern stand zu lesen, daß sich hier während einer Hungerszeit einmal zwei Frauen um ein Brot rauften, und daß eine von ihnen dabei erschlagen wurde.

Noch bis in die neueste Zeit hinein ist dies dicht bevölkerte, rauhe Land recht arm gewesen. Der Bauer tut sich an den kargen Berghängen schwer, und die Holzwaren- und Posamentenindustrie wie die Heimarbeit der Strumpfwirker wirft ebenfalls nur einen dürftigen Lohn ab. In den kinderreichen Familien mußten deshalb sämtliche Familienmitglieder, herunter bis zu den Fünf- und Sechsjährigen, schon mit tätig sein und den Lebensunterhalt verdienen helfen. Da saßen die Kleinen am Klöppelsack, andere nähten „Gorl" (Posamenten aus Flitter und Glasperlen), oder sie werkten und malten an den bekannten Holzspielwaren, den Pferdchen, Kühen usw. Sie gingen weit in die Welt hinaus, diese Grünhainichener, Olbernhauer und Seiffener Holzspielwaren. Aber der Ertrag für ihre Hersteller war äußerst dürftig und dementsprechend die Lebensweise sehr einfach. Da gab es nur Kartoffeln oder Speisen daraus. Früh am Morgen begann es mit „Rauchemahd" (Schulmeisterkuchen), das sind gekochte, geriebene mit Salz und etwas Mehl durchknetete Kartoffeln, mit Leinöl oder Talg in einer Pfanne gebacken, eine Tasse blaue Milch (Magermilch) oder einen Topf selbsteingetragenen Tee dazu. Wie anspruchslos ist das, und trotzdem, wie gut hat das geschmeckt! Zum „Holberohmd" (Vesper) wurden auf der heißen Ofenplatte halbierte Kartoffeln geröstet, die mundeten auch ohne irgend etwas dazu. „Ohmds gobs när enne tichtige Pfan „Eigeschniedene." (Abends gab es nur eine tüchtige Pfanne „Eingeschnittene".) Das sind Bratkartoffeln, die in Talg oder auch in Leinöl, mit reichlich Kümmel, gebraten wurden. Mitunter aß man „Ardappeln" auch in der Schale mit Quark oder Speckgriefen bzw. mit Leinöl, das, wenn es ganz frisch ist, wie Nußkern schmeckt und besonders gesund ist. Das Hauptgericht des Erzgebirges war aber

„dr Bottermilchgätzen"

„Do lackt mr doch olle fünf Finger drnoch!" Seine Zubereitung ist ganz einfach. Die geriebenen rohen (oder auch ein geringer Teil gekochter) Kartoffeln werden mit Salz und etwas Mehl vermengt, in der Buttermilch verrührt und in einer Pfanne in Leinöl

oder Talg fein gebacken. Recht braun und knusprig muß der „Gätzen" sein. Dazu gibt es dann selber eingetragene Heidel-, Preisel- oder Brombeeren oder auch Backobst.
In manchen Gegenden wird der Buttermilchgätzen auch „Bambus" genannt. „Mach' fei 'nen fetten Bambus, daß deine Händ' wieder raa (rein) wern (werden)!" soll der alte Stegen-Bauer zu seinem Weib gesagt haben, als sie sich nach dem Rübenziehen die Hände wusch, ohne daß die dunklen Risse in der Hand weggingen. Wie die Bezeichnung „Bambus" entstanden sein mag, konnte nicht geklärt werden. — Auf der südlichen Seite des Erzgebirges heißt dieser Pfannkuchen aus rohen Kartoffeln „Tootsch". Man bäckt ihn in der Pfanne oder auf der heißen Herdplatte und ißt ihn auch zu Kraut oder zum Kaffee.

„Brotklieke und Schwammer"

in Schriftdeutsch: Brotklöße mit Pilzen sind ein zwar einfaches, aber außerordentlich leckeres Essen, das viele winterliche Ur-

laubsgäste im Erzgebirge kennen und schätzen gelernt haben. Es besteht aus Klößen, die in Scheiben geschnitten und zusammen mit Pilzen gebraten werden. Natürlich handelt es sich nicht etwa um tiefgekühlte, beim Feinkosthändler der nächsten Stadt bezogene Pilze oder um Konserven, sondern um im Herbst selbstgesammelte, gedörrte Pilze, die Stück um Stück auf einen Faden gezogen waren und zu langen Ketten vereint in der Vorratskammer hingen.
„Schwammerkettn" hießen sie auf gut erzgebirgisch, und alle Ski- und Rodelgäste, die etwa um Ostern wiederkamen, um die Reste von Schnee auf schattigen Nordhängen wahrzunehmen, beschlich wirkliche Trauer, wenn ihnen der Hausvater auf ihre Frage nach „Brotkließe und Schwammer" sagen mußte: „Es is ka Schwammerkett mehr do!"

Schwammerlsuppe

Frische Pilze werden gewaschen und unter Zugabe einer Zwiebel, Salz, Pfeffer und einem Schuß Essig gekocht. Inzwischen hat man Kartoffeln geschält, in Würfel geschnitten und gar werden lassen. Nun kommen die Kartoffeln zu den Pilzen, man läßt alles noch einmal aufwallen, macht die Tunke mit etwas Mehlschwitze sämig, und das Gericht ist fertig. Man spürt die herbe Luft des Auersberges.

Kirmes mit Kuchen und Karpfen

Kirmes ist ein großes Fest, das der sonst so genügsame Erzgebirgler mit einer gewissen Üppigkeit feiert. Vorher geht das Herbstreinemachen, dann hebt das Backen, Braten und Kochen an. Der ganze Schragen ist voll Kuchen, er kommt in hochgetürmten Bergen auf den Tisch, und einem ungeschriebenen Gesetz zufolge darf man an diesem Tag das Stück, das man gerne haben möchte, auch von unten herausziehen. Die Hauptmahlzeit findet abends statt, und dann gibt es nach einer guten Suppe Karpfen auf Kirchberger Art mit Rotkraut und Apfelmus. Die Zubereitung ähnelt der des polnischen Karpfens, jedenfalls was die Zutaten von Gemüsen und Gewürzen betrifft; auch Bier kommt zur Brühe, in der der Karpfen fertig kocht. Doch werden statt Pfefferkuchen einige Rinden Schwarzbrot verwendet, die zum Schluß zusammen mit dem Wurzelwerk durch ein Haarsieb gestrichen und mit dunkelbrauner Butter und Fischsud zu Soße verarbeitet werden.

Das „Heiligohmdassen" im Erzgebirge

Wenn am Heiligen Abend im Silbernen Erzgebirge die Glocken der Dorfkirchen die Weihnacht verkünden, dann bricht für die Menschen in der Waldeinsamkeit eine ihrer schönsten Stunden an, die selbst die kommenden Weihnachtsfeiertage in den Schatten stellt. Denn nur einmal im Jahreslauf wird ein so reichhaltiges Mahl aufgetragen. Wochen, ja Monate zuvor spart die Mutter für diese sonst so ungewohnte kulinarische Festlichkeit. Den Tag über ißt man so wenig wie möglich, höchstens mittags ein paar Pellkartoffeln mit Hering, um am Abend den notwendigen Appetit zu haben. Und der ist nun in der Tat vonnöten. Der große Ofen ist voll besetzt mit dampfenden Töpfen, aus denen liebliche Düfte steigen. Mit dem ersten Glockenschlage zündet der Vater die Lichter auf der selbstgebauten Pyramide mit den Engeln und Bergleuten an, während die Mutter geschäftig hin und her eilt, um die Tafel fertigzumachen. Ohne daß genötigt wird, nimmt man fleißig von den aufgetragenen Gerichten: Hirse, in Milch gekocht, mit Sirup obenauf, grüne Klöße, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Rotkraut, Linsen, Bratwurst,

die verschiedensten Fleischarten, Brot und die erlesensten Kompotte. Mit dem Brot muß es nach altem Brauche mindestens neunerlei sein, und alle sind gehalten, ihre Portion restlos zu verzehren. Ein steifer Grog sorgt für Stimmung und Behagen. Wenn auf der Pyramide und den anderen Lichtträgern die ersten Kerzen ausbrennen, wird die Tafel aufgehoben.
Bei dem „Neinerla" (Neunerlei) dürfen Hirse und Klöße nie fehlen; wer Hirse ißt, dem geht das kleine, und wer Klöße verzehrt, dem geht das große Geld im kommenden Jahr nie aus (auch Linsen bedeuten Geld). Es gibt im Erzgebirge ein altes Weihnachtslied mit nicht weniger als 33 Strophen, einige davon zur Probe:

Mer ham a Neinerla gekocht, a Wurst und Sauerkraut,
die Mutter hat sich a geplagt, die alle gute Haut.
Nun saht när (nur), die za (zehn) Butterstolln, so lang wie
d' Ofenbank,
und wenn mer die gegassen hobn, da sei mer alle krank.
Dar Gottlieb, dar muß Prügel kriegen, des is när racht und billig,
er krakelt unnern Ufen rim und sefft (säuft) der Katz ihr Millich.
Een Heiligohmd, zur Mitternacht, da lefft statt Wasser Wei,
und wer sich da net ferchten tut, holt sich en Topp vo rei.

Das „Neunerlei" kommt auch auf der anderen Seite des Gebirges, in den Sudeten, auf den Weihnachtstisch; an der Feier hängt aber auch des weiteren hin ein reiches Brauchtum.
Wer sich am 24. Dezember bis zum Aufgehen des ersten Abendsternes des Essens enthalten kann, sieht zum Lohne das goldene Meerschweinchen; so wird also jeder bestrebt sein, so wenig wie möglich zu essen. Um so reichhaltiger ist dann die Mahlzeit am Abend; da soll Neunerlei auf den Tisch kommen. Fisch mit Kartoffelsalat, Linsen, Hirsebrei, Heringssalat, „Schwommaerdäppeln" (saure Pilztunke mit Kartoffeln), grünes und Dörrobst, Nüsse, Kuchen und „Samml mit Milich". Diese Semmel mit Milch gehört unverbrüchlich zum Heiligen Abend. So sagt der Bauer zum Knecht, der nichts taugt: „Dar ißt a ka Heilige Ohmdmilich bei mer." Nach dem Essen besprengt die Hausfrau Mann und Kinder mit Semmel und Milch, was die Besprengten vor Ausschlag bewahren soll, denn die Milch macht schön. Die Brosamen vom Tischtuch müssen sorgfältig zusammengenommen werden; wenn man sich einmal irgendwo verirrt, soll man an diese Brosamen denken, worauf man den rechten Weg findet.

Nach der Bescherung geht die Jugend an die Fenster der Nachbarhäuser, um anzuklopfen, was bedeuten soll, daß die Hirten die Kunde von der Geburt Christi noch in der Nacht weiterverbreitet haben. Die Hausbewohner antworten auf das Klopfen:

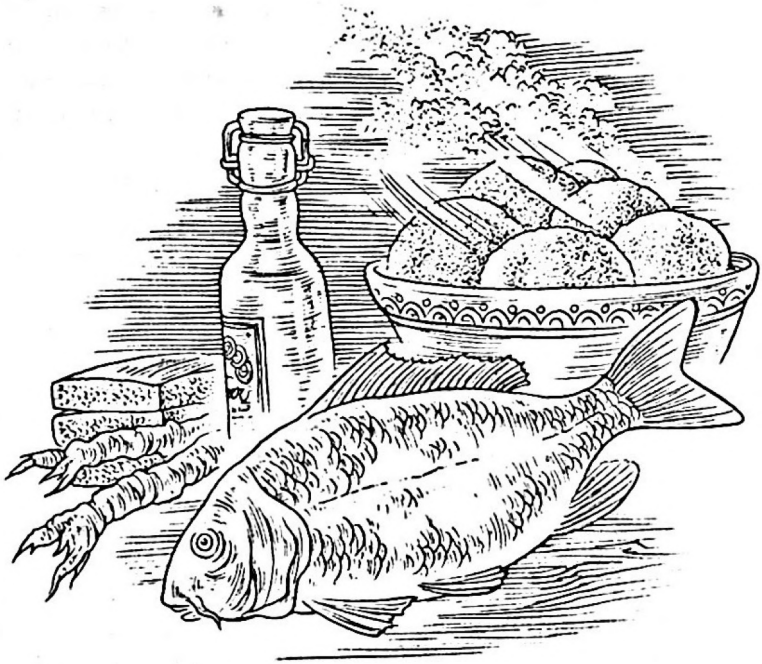
Klopp o fei!
Möchst Du garn rei?
Ich wer dr net ender aufmochn,
Bis de fängst o zu lochn.

oder: Klopp o, klopp o, Lilich!
Kumm rei, iß mit Sammel und Milich!
Willst de des net gelabn?
Kumm rei, ich will dr en Löffl voll gabn!

oder: Klopp o, klopp o, Dolkn!
Host en Ruck ohne Folken (Falten).
Häst de deinr Mutter racht geto,
Hätst en Ruck mit Folken o.

Freiberger „Bauern-Hase"

In der alten Berg- und Silberstadt Freiberg gibt es ein Gebäck in Form eines Hasen, schön braun, mit gestifteten Mandeln gespickt, dessen Entstehen die Legende in das Jahr 1292 zurückführt. Damals soll der Hofkoch Bauer bei einem Gastmahl des Markgrafen Friedrich der Freidige einen gespickten Hasen aufgetragen haben, gerade als um Mitternacht ein Fasttag angebrochen war. Der bei dem Gastmahl anwesende Abt Bruno vom Barfüßerkloster fuhr eifernd auf, und der Hase, dessen Duft dem Fürsten lieblich in die Nase gestochen hatte, mußte wieder abgetragen werden. Bei der nächsten Gelegenheit, abermals genau zu Beginn eines Fasttages, erschien wiederum ein gespickter Hase auf dem Tisch, was als eine dreiste Herausforderung den Zorn des Mönchs doppelt entflammte — um so mehr, als er sehen mußte, daß der Fürst den Hasen sofort in Angriff nahm und mit vollen Backen kaute. Als der Koch erklärte, d i e s e n Hasen zu essen, sei keine Sünde, soll der Abt vor Wut vom Stuhl gefallen sein. Es war aber wirklich keine Sünde, den Hasen zu essen: denn es war kein richtiger, sondern ein in Teig schmackhaft nachgeformter. Seitdem brachte man ihn in Freiberg öfter auf den Tisch. Er heißt nach seinem Schöpfer heute noch „Bauern-Hase" und wird viel verschickt, da ihn auch die früheren Bergstudenten, die in allen Weltteilen wirken, oft als Erinnerung an ihre Studienzeit auf der Bergakademie bestellen.



Grüne Klöße und Karpfen

Zwei Wegstunden nördlich von Schleiz, der alten Reußenstadt, breitet sich in wunderbarer Schöne das „Land der tausend Teiche" aus, uraltes Teichkulturland mit ebenso alter Karpfenzucht. Landschaft, Volkstum, Geschichte verknüpfen es eng mit dem angrenzenden Vogtland, dem Land der „Grünen Klöße" oder „Griegeniffte", und kommen die nicht jeden Sonntag und Donnerstag, den beiden Kloßtagen, auf den Tisch, so steht beim Hausherrn kein „Stecken gerade". Weit sind die Klöße verbreitet, und vielgestaltig sind die Fleischgerichte, die zu ihnen gegessen werden. Notwendig ist immer, daß es viel Brühe (eine „lange Titsch") dazu gibt. Aber e i n rein bodenständiges Gericht findet man nur im Schleizer oder Plothener Teichgebiet: grüne Klöße mit Karpfen auf polnische Art.

Der Sonntagmorgen ist reich an Arbeit. Aus den „Kließardäpfeln", die schon tags zuvor geschält und bis zum nächsten Morgen in klares Brunnenwasser gelegt wurden, bereitet die Bäuerin die Klöße, wobei die Größe der „Pillen" von ihrem Handmaß abhängt. Währenddessen schlachtet der Hausherr die

feisten Karpfen und schneidet sie pfannengerecht in Stücke. Bereitet wird „Karpfen polnisch" mit Wurzelwerk, Würze, Bier und Reibepfefferkuchen, auch an Butter darf für die Brühe nicht gespart werden. Sind Fisch und Gemüse gar, so ist der „Fusch" (landläufiger Ausdruck für Karpfen) fertig.
Im Vogtland gibt es nur ein Leibgericht, das dafür aber groß geschrieben werden muß:

„Griegeniffte"

Griegeniffte bedeutet Grüngeriebene; grie oder grün hat hier die Bedeutung von roh, und niffen ist ein Dialektausdruck für reiben. Das Vogtland ohne sein Leibgericht — die grünen Klöße — wäre ein Topf ohne Deckel, eine Suppe ohne Salz. Der echte Vogtländer will am Sonntag, wenn möglich auch noch ein paarmal in der Woche, seine Klöße haben. Er kennt und liebt sie als „gekochte" und „gebackene". Zur Herstellung gehören Kartoffeln, und zwar große Kartoffeln. Und d i e hat der vogtländische Bauer, der im übrigen sehr wohl weiß, was er will. Diese großen Kartoffeln also holt die Bäuerin am Sonntagmorgen aus dem Keller, nun hebt das Schälen und Reiben an, und ein „Erdapfel" nach dem andern löst sich auf dem Reibeisen auf. Der Brei kommt ins „Klößsäckl" und wird kräftig ausgedrückt, damit alles Wasser und die Stärke herauskommen. Die Bäuerin überbrüht den Brei mit wenigen Löffeln kochendem Wasser, gibt eine genau bestimmte Menge geriebener gekochter Kartoffeln dazu, mengt beides kräftig durcheinander, und formt zwischen den Händen rollend die Klöße, die mindestens faustgroß sein sollen. (Ein vogtländisches Spottlied singt: „Mei Bärbele, di hot e Wärz aff dr Nos, di is wie ä vugtlännischer Kluß su groß.") Nun werden die Klöße in kochendes Wasser getan und gargekocht. Schön weißgrau und locker wie Wolle müssen sie den Topf verlassen, so daß sie sich breitdrücken lassen, ohne auseinanderzufallen.
Bei den „Gebackenen" ist der Werdegang bis zum Klößsäckel derselbe. Dann gießt die Hausfrau Buttermilch darüber und gibt geriebene gekochte Kartoffeln zu, so daß ein lockerer Brei entsteht. Dieser wird löffelweise in eine gut gefettete eiserne Pfanne gedrückt und mit viel Fett auf beiden Seiten bei schnellem Feuer braun gebacken. Diese Klöße schmecken am besten aus der Pfanne, und die Bäuerin kommt oft mit dem Backen nicht nach, so rasch werden sie vertilgt.

Berlin, Mark Brandenburg und Lausitz

Die einstige Hauptstadt Deutschlands bietet für Zunge und Magen nahezu unbegrenzte Möglichkeiten. Man kann, wenn man will, russisch, ungarisch, französisch, italienisch, arabisch, japanisch oder chinesisch essen. Man kann sich Bärenschinken vorsetzen lassen wie in Nordfinnland oder eine Reistafel bestellen, wie sie in Indonesien auch nicht anders serviert wird. Dazu gibt es die landesüblichen Getränke, sei es nun Wodka, Chianti oder Sake, den ostasiatischen Reiswein, der in hauchdünnen kleinen Porzellantassen warm serviert wird. Von den deutschen Landesküchen ist die bayrische allen anderen voraus, man findet sie in sehr vielen Lokalen, und sie herrscht in anderen, die dazu echte Münchener Biere ausschenken, unbestritten vor. Aber auch schwäbische, niederdeutsche oder schlesische Kost wird geboten. Gegenüber dieser üppigen Fülle spielt die eigentliche Berliner Küche nur eine geringe Rolle. Es ist ja darum ein Gericht nicht berlinisch, weil es in Berlin gekocht und gegessen

wird. Bekanntlich verdankt die Stadt an der Spree ihr Wachstum zum großen Teil der Zuwanderung, namentlich aus Ostdeutschland. Die Zuwanderer haben auch ihre Gerichte mitgebracht und eingebürgert. Aber darum bleibt etwa der Karpfen in Bier, den manche Berliner Familien am Heiligen Abend und zu Silvester essen, doch schlesisch; und auch die gut gebratene Gans mit Rotkohl, die der Berliner sehr liebt, unterscheidet sich in nichts von dem apfelgefüllten Prachtvogel Mecklenburgs und Pommerns. Der magere Sandboden rings um die große Stadt hat aber ein ihm ganz gehöriges Gemüse, die Teltower Rübchen, hervorgebracht, die überall in Deutschland ihre Liebhaber besitzen — auch Goethe zählte sich dazu, er ließ sie sich eigens von seinem Freund Zelter nach Weimar schicken: aber ein eigentliches Berliner Leibgericht ist auch dieses Urprodukt des märkischen Bodens nie geworden. Es gibt im Grund nur ein einziges Gericht, bei dem sich, wenn sein Name fällt, die Gedankenverbindung an Berlin schlagartig einstellt, das ist

Eisbein mit Erbsen und Sauerkraut

Ein altes Familienrezept schreibt vor: Mild gepökeltes Schweinedickbein von ungefähr 2 kg wird in sechs Portionsstücke geteilt, gut abgewaschen und mit 3 l kaltem Wasser, einigen Gewürzkörnern, zwei Pfefferkörnern, einer Zwiebel und einem Lorbeerblatt aufgesetzt. Damit das Fleisch zartrosa und das Fett weiß bleibt, müssen beide während des Kochens von der Brühe bedeckt sein. Zum Erbsbrei benötigt man für sechs Personen 750 g gelbe Erbsen, die zwölf Stunden in kaltem Wasser eingeweicht worden sind. Man setzt die Erbsen kalt mit 1½ l Brühe (wenn die Eisbeinbrühe mild gesalzen ist, kann man sie gut dazu verwenden) und einer Zwiebel auf und läßt sie unter häufigem Umrühren langsam weichkochen. Wenn das geschehen ist, drückt man den Erbsbrei durch ein Sieb. Nun läßt man 100 g kleinwürfelig geschnittenen fetten Speck langsam aus und brät eine große gehackte Zwiebel in dem Fett bräunlich. Die Zwiebeltunke wird zum Erbsbrei gereicht. Sauerkohl darf dabei nicht fehlen. Man benötigt etwa 1 kg, das mit 50 g Schweine- oder Gänseschmalz, einer kleingeschnittenen Zwiebel und einigen Pfefferkörnern aufgesetzt und langsam geschmort wird. Ist der Kohl gar, wird eine kleine geschälte rohe Kartoffel darangerieben und das Ganze einmal damit aufgekocht — Salzkartoffeln vervollständigen dieses so beliebte Berliner Nationalgericht.

Es bedarf keiner Hervorhebung, daß „eine Molle Helles" und ein „Körnchen" prächtig dazu schmecken.
Ohne Zweifel muß man das Eisbein zu den „klassischen" Gerichten rechnen, die im wahrsten Sinne volkstümlich sind und mit denen sogar ein kleiner Kult getrieben wird. Es steht im Mittelpunkt gemeinsamer Essen, namentlich von Männern. Wenn der Dampfer „Wintermärchen" eine Fahrt auf der stark vereisten Spree unternimmt, kann man auf den Plakaten lesen: „Am Ziel 100 fette Eisbeine". Aber eben gegenüber diesem Fett scheiden sich die Geister: es kann dessen zuviel sein, namentlich, wenn es zu weich gekocht ist. Bleibt es in seinen Grenzen, dann freilich wird sich auch ein verwöhnter Esser seiner herzhaft freuen.
Wie die meisten echten Leibgerichte ist das Eisbein auch auf dem Lande heimisch. Als das geschätzteste Essen in der Uckermark werden „Dick Ärwten met Isben un Bollenstipp" gerühmt.
Es ist genau das gleiche in der Zubereitung, nur wird der Erbsbrei besonders dick eingekocht, „dett de Läpel darin stief steiht un een Schniera (Schneider) darupp danzen kann". Die „Bollenstipp" aber, das heißt Zwiebeln mit Speckstückchen gebraten, füllt man in das „Stipploch", das man sich in die Erbsen auf seinem Teller gebohrt hat. Die Erbse steht überhaupt in Gunst bei den Märkern und Berlinern. Noch ein weiteres geschätztes Gericht baut sich auf ihr auf, nämlich

Erbsensuppe mit Schweinsohren

Die Entstehung dieses Gerichtes schildert der Heimatdichter der Mark, Willibald Alexis, in seinem Roman „Der Wehrwolf". Kam einmal Kaiser Karl IV. ins Kloster Lehnin, müde und entsetzlich hungrig von der Jagd und verlangte für sich und sein Gefolge zu essen. Es war aber kein Bissen Fleisch im Hause, und die Schweine zu schlachten, weigerte sich der Abt, da sie seinen Wintervorrat bildeten. Was sollte Dietrich Kagelwied, der Bruder Küchenmeister, da tun? Als die Erbsen im Kessel weich wurden und er sie mit dem Quirl fleißig rührte, dazu Pfeffer Händevoll hineinstreute, kam ihm eine Erleuchtung, und er brachte eine Suppe auf den Tisch, in der Fleischbrocken wie Sahne zart und süß herumschwammen. „Was ist das für ein Fleisch?", fragte der Kaiser und fuhr fort: „Das schmeckt nach Schwein." Da begehrte der Abt auf: „Kagelwied, hast du mir das getan?" Aber der antwortete: „Zählt doch die Schweine, so

werdet ihr sehen, daß keines fehlt." Da gingen der Abt und seine Gäste schleunigst zum Stall, und siehe, alle Schweine waren da — nur, sie hatten keine Ohren mehr. Bis dahin hatte man die Schweineohren auf den Mist geworfen. Also war Bruder Kagelwied ein großer Erfinder — nur, daß man jetzt die Schweine erst schlachtet und ihnen dann die Ohren abschneidet.
Vielleicht könnte man als Leibgericht von Spreeathen die

Berliner Pfannkuchen

anführen, die ja ausdrücklich den Namen der Stadt tragen. Sie werden allerdings zu Silvester und zu Fastnacht in rauhen Mengen vertilgt, aber es gibt wohl kaum noch Haushalte, in denen man sie selbst bäckt, sondern man bezieht sie fertig vom Konditor. Eine Berliner Spezialität aber sind sie nicht, denn sie unterscheiden sich kaum von dem mittel- und süddeutschen Krapfen, und der Zusatz „Berliner" soll wohl nur besagen, daß es sich bei diesem Gebäck nicht um die Speise handelt, die man allgemein in Norddeutschland „Pfannkuchen" nennt; damit meint man nämlich sonst Eierkuchen.
Gewisse Gerichte, die auf den Berliner Speisekarten immer wiederkehren, sind — wie etwa Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Brühkartoffeln oder Hühnerfrikassee — weit mehr Gasthausessen als häusliche Speisen. Wenn der Berliner ins Freie fährt, bestellt er gern „Aal grün" mit Gurkensalat. Zu Hause erscheint auch das selten auf dem Tisch. Als Berliner Hauptgericht kann man allenfalls noch den

Kartoffelpuffer

bezeichnen. Er wird ähnlich wie der rheinische Reibekuchen aus rohen, geriebenen Kartoffeln mit Salz und Ei in Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut und mit Kompott — besonders Preiselbeeren — verzehrt. Eine andere Eßgewohnheit verlangt, daß man ihn nicht zuckert, sondern salzt und ohne Kompott ißt. Dazu gibt es als Getränk in der Regel Kaffee. Auf Berliner Volksfesten ist stets eine Bude zu finden, in der Puffer auf einem großen Rost gebraten werden. In der Uckermark heißen die Puffer „Plinz" oder „Nudelkuchen" — hier nennt man nämlich merkwürdigerweise die Kartoffeln „Nudeln" und gibt im Hinblick auf den großen Kartoffelanbau den Bewohnern der uckermärkischen Hauptstadt Prenzlau den Spitznamen „Nudelburger".

Heinrich Zille vor seiner Stammkneipe „Der Nußbaum"

Die Geschmacksrichtung des b e s c h e i d e n e n Berliners — denn der echte Berliner ist durchaus nicht großspurig, sondern recht anspruchslos — lernt man ganz gut kennen, wenn man sich in eine der kleinen Kneipen, „Destillen", begibt. Dort findet man auf der Theke Rollmöpse, Bouletten (Frikadellen), Stangenkäse, sauere Gurken, Soleier, kaltes Eisbein und Schrippen, auch Kartoffelsalat, wie er zu der warmen Bockwurst verabreicht wird. Das Getränk ist die „Molle", ein Glas Lagerbier.

Der Rollmops

ist bei den Berlinern sehr beliebt, und zwar nicht nur zum Katerfrühstück am anderen Morgen, sondern als regelrechte Mahlzeit zur Butterstulle oder zu Pellkartoffeln. Es werden Salzheringe gereinigt, 24 Stunden gewässert, entgrätet, große Heringe halbiert, kleine im ganzen verbraucht. Wenn möglich, nimmt man einige Milchheringe dazu. Die Heringsstücke werden mit Mostrich bestrichen, mit Zwiebelscheiben und Pfeffergurken belegt, aufgerollt und mit einem Zahnstocher zusammengehalten.

Nun kocht man Essig mit Zwiebelscheiben, einigen Gewürz- und Pfefferkörnern auf, tut die geschabte, mit etwas kalter Essigbrühe verquirlte Heringsmilch dazu und gibt das Ganze durch ein Sieb. Die Rollmöpse müssen in dieser Brühe mindestens 24 Stunden ziehen. So man hat, kann kurz vor dem Anrichten etwas gequirlte sauere Sahne unter die Tunke gemischt werden.

Berliner Weiße

spielt heute nicht mehr entfernt die Rolle wie früher, wo die Weißbierstuben die echtesten Berliner Lokale waren. Meist trinkt man dieses leicht säuerliche, obergärige Bier als Erfrischung an heißen Tagen. Frauen nahmen die Weiße meist „mit Schuß", das heißt, mit einem Zusatz von Himbeersaft. Männer ziehen meist die „Strippe" oder den „Punkt" vor, womit in beiden Fällen ein Glas Kornschnaps gemeint ist. Das Nebeneinander des kleinen Schnapsglases und des gewaltigen, kübelähnlichen Weißbierglases heißt in Berlin übrigens „Leichenwagen mit Troddeln"; woher diese Bezeichnung kommt, war nicht festzustellen. Vermutlich hat Schnaps und Weißbier irgend wann einmal den tröstlichen Abschluß einer Beerdigung gebildet.

Ob es an der Ausstrahlung der gewaltigen Stadt liegt, daß auch die Mark als Ganzes nicht reich an kulinarischer Ausbeute war? Wir haben, abgesehen von der bereits erwähnten Uckermark, nur noch aus der Altmark und aus dem Fläming Beiträge erhalten, also aus Gebieten, die sich volkstumsmäßig ziemlich deutlich abgrenzen.

Klemmkuchen

Wer einmal zur Fastnachtszeit in einem Flämingdorf in der Gegend von Jüterbog, Dahme oder Baruth zu Besuch weilte, dem wird man neben den allgemein bekannten Pfannkuchen ein selteneres Gebäck vorgesetzt haben: die Klemmkuchen, eine Art Waffeln, die dem „Isekauken" des Niederrheins ähneln und deren Teig aus Mehl, Zucker, Butter und Milch dünnflüssig zubereitet wird. Die Kuchenform, das Klemmeisen, besteht aus zwei etwa 25 mal 15 cm großen schmiedeeisernen Platten, die durch Eisenstangen zangenartig auf- und zugeklappt werden können und die mit Verzierungen, Sprüchen, dem Namen des Besitzers und der Jahreszahl versehen sind. Auf die geöffneten Platten gibt man etwa zwei Eßlöffel voll Teig und „klemmt"

dann die Eisen zusammen. Über offenem Holzfeuer werden die Kuchen gebacken. Wird dem Teig etwas Sahne zugesetzt, so kann man die flachen fertigen Kuchen zusammenrollen, die beim Erkalten hart und knusperig werden. Feinschmecker lieben es, diese Röllchen noch mit Schlagsahne zu füllen. Recht interessant ist es, die Sprüche zu entziffern, die auf den Kuchen stehen;

Mit Gottes Macht und Feuers Kraft
bin ich in diese Form gebracht.
Alles was wir haben, das sind Gottes Gaben.
Züchtig, fromm und bescheiden sein,
das steht allen Menschen fein.
Wer mich ißt, der wird es wissen,
daß ich bin ein Leckerbissen.
Hier steht druff, iß mich uff.

Magenwurst

Wenn im Frühjahr der erste Kuckucksschrei ertönt, dann wird in vielen Gegenden der Mark zum ersten Mal einer der vom Schweineschlachten aufgehobenen Schinken beim Frühstück angeschnitten. Am gleichen Tag gibt es als Mittagessen die von allen schon lang ersehnte Magenwurst. Ihre Zubereitung geschieht folgendermaßen: Schweinemagen wird gebrüht, abgezogen und durch den Fleischwolf gedreht. Dazu kommt 750 g Schweinefleisch, das man gleichfalls mit der Fleischmaschine zerkleinert hat. Die Masse wird nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Gewürz und etwas Kümmel abgeschmeckt. Nun knetet man sie gut durch und gibt sie in einen dünnen Darm. Inzwischen hat man eine Biersoße, bestehend aus einer Flasche Malzbier und einer halben Flasche Wasser, zubereitet, die man zum Kochen bringt und mit Mehl anrührt, bis sie etwas dicklich wird. Man schmeckt mit Salz, ein wenig Zucker und einem halben Eßlöffel Butter ab. In diese Soße kommt die Magenwurst hinein und wird gründlich durchgekocht. Als Zukost gibt es Salzkartoffeln.

Pottwurst

In der Altmark gilt als beliebtes, warmes Gericht die lose Wurst, kurz Pottwurst genannt. Bei keinem Schlachtfest wird sie vergessen, und die tüchtige Hausfrau versucht möglichst viel davon in Dosen oder Gläsern für die übrige Jahreszeit haltbar zu machen. Vorm Schlachten wird beim Bäcker die Wurstsemmel — ein gewöhnlicher Wassersemmelteig in Brotform — bestellt. Wer ganz rationell wirtschaftet, verbraucht an Stelle der Semmel etwas Wirtschaftseigenes, nämlich Grütze. Man läßt sie in kräftiger Wurstbrühe, die ja beim Schlachten in Mengen anfällt, gar quellen. Die Milz, ein Teil fetter Schwarten, auch die Lunge oder sonstige Fleischabfälle werden durch den Fleischwolf gedreht und mit der Grütze oder der in fetter Brühe eingeweichten, leicht ausgedrückten Semmel, die ebenfalls den Fleischwolf passiert hat, innig vermengt, mit Salz, Wurstkraut und Gewürz abgeschmeckt und im Kessel aufgekocht. Gleichmäßiges Rühren mit dem Musrührer verhütet das Anbrennen. Zum Schluß fügt man etwas Schweineblut hinzu und läßt das Ganze noch einmal aufkochen. Teils stopft man die Masse in dünne Därme, bindet sie rund und wärmt sie gelegentlich in Kartoffelsuppe, oder man erhitzt sie knusprig in der Pfanne und reicht sie zu Kartoffeln. Alle möglichen säuerlichen Salate passen gut dazu. Einen anderen Teil verwahrt man einstweilen in Schüsseln und verwendet ihn warm, gekocht, oder gebraten, zu Kartoffelbrei, Linsen, sauren Kartoffeln, Sauerkraut oder zu einer Scheibe Brot. Den Rest der Wurst kann man in Dosen oder Gläser füllen und in zwei Stunden bei 100° haltbar machen. In diesem Zustand verhilft die Pottwurst der Hausfrau zu manch leckerer Mahlzeit, besonders an arbeitsreichen Tagen, wo zur Zubereitung eines größeren Mittag- oder Abendessens die Zeit nicht ausreicht.

Lausitz

Im Spreewald, dieser eigenartigen, von den verzweigten Armen der Spree durchschnittenen Landschaft, sind natürlich Fischgerichte sehr beliebt. Hecht mit Spreewaldsoße fehlt bei keinem festlichen Essen und ist auch gelegentlichen Besuchern wie Feriengästen wohlbekannt.

Die Zubereitung: Man nimmt eine große Zwiebel, ein wenig Porree, einige Gewürzkörner, Lorbeerblätter und läßt alles mit

einem Stück Butter gehörig durchkochen. Dahinein kommt der Fisch zum Garziehen und gleichzeitig ein klein wenig einfaches Braunbier mit einem harten Brotkanten. Wenn der Fisch halb gar ist, wird die Brühe durch ein Sieb gegossen und mit 1/4 l sauerer Sahne und einigen Löffeln Weizenmehl gedickt. Nun kommt der Fisch wieder hinein, und dann verfeinert man das Ganze vor dem Auftragen noch mit etwas gebräunter Butter und ein paar Blättchen gehackter Petersilie.

Schlei mit Dill

Die gereinigten Schleien werden gesalzen und mit Zwiebeln, Dillstielen und einigen gemahlenen Pfefferkörnern in Weißwein, etwas Fleischbrühe oder Wasser recht kurz gekocht. Die dabei entstandene Fischbrühe gießt man durch ein Sieb, bindet sie mit Mehl und Butter, legiert sie mit Sahne und Eigelb und schlägt sie mit frischer Butter auf. Nun kommt gehackter Dill dazu und man schmeckt mit Zitronensaft ab. Vor dem Anrichten werden die Schleien von ihren Flossen befreit, dann gibt man die schön leicht gehaltene Tunke über die Fische. In der Regel werden dazu Petersilienkartoffeln gereicht.

Leinöl

Die beliebteste, von allen Landeskindern einmütig gepriesene Fettsubstanz der Lausitz ist das Leinöl: was natürlich daher kommt, daß diese Landschaft eine große Leinenindustrie und deshalb einen starken Flachsanbau aufweist. In den schlesischen Leinenbezirken ist das Leinöl daher gleichfalls hochgeschätzt. Es wird vielfältig zum Backen und Kochen verwandt, und bei den Bauern und Arbeitern gibt es mehrfach in der Woche mittags und abends Pellkartoffeln und Quark mit Leinöl. Der Quark wird aus entrahmter Magermilch bereitet, dem das aromatische Leinöl, das freilich ganz frisch sein muß, Würze und Kraft gibt. Gern erinnert man sich an die Spinnabende der Dorfjugend und an das Bauernessen am Kieferntisch: eine Schüssel Pellkartoffeln und eine Schüssel Quark mit Leinöl dazu, aus der gemeinsam die ganze Familie stippt.

Quark und Leinöl mit Zwiebeln und Schnittlauch angemacht; Heringe mit Milch und Zwiebeln mariniert und von goldgelben Leinölaugen überglänzt; Kartoffelsalat mit diesem Goldschimmer; Puffer, in Leinöl gebacken; schließlich ganz einfach ein Stück Brot oder eine Schrippe mit frischem Leinöl bestrichen

und mit Salz oder Zucker bestreut — lauter bescheidene Genüsse, aber wer mit ihnen groß geworden ist, dem bedeuten sie ein Stück Heimat, das er nie vergißt.

Niederlausitzer Festtage

Wenn man in der Niederlausitz auch nicht den Fasching kennt, der das Vorrecht beschwingterer Gaue ist, so gibt es hier doch einige spezifische Fastnachtsbräuche. Am Donnerstag vor Fastnacht beispielsweise zieht die Dorfjugend zum „Zempern" durch das Dorf und singt im Chor:

Zemper-, Zemper-Donnerstag,
Morgen ist Freitag,
Oben in der Firschte
Häng'n g'brat'ne Würschte.
Drum laßt mich nicht zu lange steh'n,
ich muß noch weiter zempern geh'n.

Darauf gibt die Bäuerin meistens ein Stück Speck oder ein paar Eier. Der Speck wird von der Jugend auf die mitgebrachte Heugabel gespießt, und dann geht es im Triumph, die Musik voran, weiter. Ist das ganze Dorf „abgezempert", marschieren alle frohen Mutes in die „Spinde", die Spinnstube, wo man nun die schönen Dinge verzehrt. Selbst die kleinen Kinder gehen schon „zempern". Sie bekommen die Fastnachtsbrezeln als Kette um den Hals gehängt. Am Fastnachtsdienstag gibt es dann in jedem Hause Berliner Pfannkuchen, die häufig statt in Schmalz in Leinöl gebacken werden. Der Tanz abends in der Schenke bildet den Abschluß der Fastnacht.

Wenn die Felder abgeerntet sind, findet das „Stollenreiten" statt. Die jungen Burschen veranstalten auf ihren Gäulen ein Wettrennen, während die Mädels um die Wette laufen. Der Sieger und die Siegerin bekommen einen Kranz umgehängt, an dem ein kleines Geschenk befestigt ist. Die am Vortage eingesammelten Nahrungsmittel — Fleisch, Wurst und Kuchen — werden wieder gemeinsam verzehrt. Dann geht es zum Tanz in die Schenke, wo der Sieg mit Bier und dem berühmten Cottbuser Korn begossen wird.

Wendische Kirmes

Bei den Kirchweihfesten in der stark wendischen Gegend von Spremberg erscheint als Leibgericht Hirsekraut mit Hammelkeule. Goldig braun gebraten das Fleisch, die Tunke mit Mouserongs kräftig gewürzt, jenen Knoblauchpilzchen, die vielfach in den dichten Tannenwäldern des deutschen Ostens wachsen. Dazu feingehobelter gedünsteter Weißkohl, in dem eine Kelle voll Hirse mit gar wurde: das ist wahrlich ein Hochgenuß! Als Getränk gibt es dazu Braunbier aus „Stangengläsern", eigenartig schmalen und hohen Gläsern, die in der Spremberger Gegend häufig benutzt werden, und dazu Cottbuser Korn. Und nun wird getanzt, Dreher, Schleifer oder andere alte Tänze.

Zum späten Abend kommt die bauchige Kaffeekanne auf den Tisch und dazu ein Berg „Plinze", das ist ein Gebäck aus Heidemehl (Buchweizen, gemischt mit Weizenmehl). Der Teig, mit Milch, Eiern, Zucker, Salz und Hefe verquirlt, wird direkt auf der mit Speck gefetteten Herdplatte gebacken. Wenn die Plinze fertig sind, werden sie mit zerlassener Butter bepinselt, gezuckert und aufgerollt. So einfach und anspruchslos dieses Gebäck ist, so gut mundet es gleichwohl.

Gubener Klöße und Meerrettich

Zur Baumblüte gab es das einst, wenn man nach Guben kam: Klöße, faustgroß, halb aus rohen, halb aus gekochten Kartoffeln. Dazu Meerrettich, gerieben und mit Eiern abgezogen und als Fleischbeilage gekochtes Pökelfleisch, lecker, lecker! Und als Getränk natürlich eine Flasche Gubener Apfelwein!

„Stolzer Heinrich"

Mit diesem Namen schmückt sich hierzulande eine Bratwurst in Bier, die wie folgt zubereitet wird: Man brät die Wurst in Butter schön braun und nimmt sie dann aus der Pfanne. Das zurückgebliebene Fett wird mit Braunbier und geriebenem Pfefferkuchen zu einer kräftigen, mit Salz und Zucker abgeschmeckten Soße verarbeitet, in der man die Würste noch einmal kurz durchkocht.

Oberlausitzer „Gelistigkeiten"

„Guttschmecke macht Battlsäcke; Soatmache .... ja, d o a s is Sache!" So hieß es einst in der Sächsischen Oberlausitz. Trotzdem versteht man dort zu kochen und — zu „assn"! Ha, man komme nur einmal, wenn die „Kirmst" wird sein oder „Huxt" oder „Kindtoofe"! Euch werden „de Ogen übergiehn", das Wasser wird Euch „an Maule zosommlofn" und „hingerhar wirscht De vul senn zonn Plotzn"!

Aber davon soll hier nicht die Rede sein. Hier soll vielmehr von jenen alteingesessenen „Gelistigkeiten" erzählt werden, die in den traulichen Holzstuben noch heute zu Hause sind, jenen wundersamen, bescheidenen Glückseligkeiten, von denen kaum einer spricht, bestimmt sonst keiner schreibt, die aber jeder im stillen liebt: Was „braiglt" da auf dem offenen Herde? — Mutter verrührt im eisernen Tiegel Weizenmehl und Salz mit zerlassenem Schweineschmalz ... „Braiglsaalz" zu „ganzn Apern" (Schalkartoffeln)!

Üppiger weißer, sahniger Quark auf „Hausbrut" — und darüber fließt dick und behäbig süßer brauner Rübensaft .... „Sirupquork"!

Selbstgehobeltes und selbstgestampftes Sauerkraut mengt sich mit goldhellem, duftendem Leinöl .... „Leinälkraut"!

Und wenn beim „Schweineschlachten" Grütze statt Semmel in

die Blutwurst kommt, ergibt das die Oberlausitzer „Gritzewurscht"!

Braiglsaalz,
Gutt erhaals!

Sirupquork,
dar macht stork!

Leinälkraut,
gutt verdaut!

Gritzewurscht,
krigst De Durscht!

Gibt's ock ees,
soat werrd kees;

frißt De olls,
kimmst im Holls!

Eines aber hilft über alles hinweg, die letzte der fünf Glückseligkeiten der „guldigen Heemte".
Der schlesische „Nubber" (Nachbar) singt: „Der Koffetop stieht ei der Rühr, warde Durscht hat, schenkt sich ei!" — Wir sagen: „A Schaichl Heeßn". Aber frisch gekocht muß er sein! „Vergoakerte Lurke mag kees!"

Jungis Vulk und o de Ahln
dun's be uns mit Koffee haln!
A Schaichl Heeßn hindern Assn
werrd Derr wull kee Mensch vergassn.

Schlesien

Jeder Schlesier weiß, daß Leib und Seele durch Essen und Trinken zusammengehalten werden. Und ein gutes Essen ist nicht nur für den Bauch, nein, es stärkt auch das Herz und die Seele. Deswegen kann sich der Schlesier auch den Himmel nicht anders vorstellen, als daß dort alle Tage das beste Essen auf dem Tische steht. Dies beweist das schöne Lied vom schlesischen Bauernhimmel. (Das Lied hat im ganzen 15 Strophen, wir geben eine gekürzte Fassung, die vornehmlich die aufs Essen zielenden Strophen enthält.)

Wann wr warn aia Himmel kumma,
Hot de Ploag a End genumma.

Ei dam Himmel ies a Laawa (Leben),
Freßt ma nischt wie Zuckrbaawa (Zuckerbaben, Napfkuchen).

Honigschnieta, daß se kläcka,
Daß ma muuß de Fengr läcka.

Kließta, Flaasch on Bernatunke (Birnentunke),
Gunda Schmeeta (Sahne) au zum Tronke.

Fatta Schwaine wern gebroata,
Ganze Hachte bloo gesoata.

Frassa warn wr gutte Quarge,
Grißr wie de hiechsta Barge.

Warn do frassa wie a Ferschte,
Sauerkraut on Laawrwerschte.

Ich free mich aawa of dan Himmel,
Wie ofs Futter ensr Schimmel.

Is dos ni a hibsches Laawa?
Wanns ock Goot wollt baale gaawa!

Herr, loos ens d'Gboote haala,
Doß wrs Türla ni vrfahla!

Do warn wr alle suwa (Halleluja) singa,
On wie jonga Backla (Böckchen) springa.

Einen Vorgeschmack vom Himmel aber hat der echte Schlesier schon auf dieser Erde durch sein Leibgericht:

„Schlesisches Himmelreich"

Zuerst werden 500 g Rauchfleisch gekocht, dann weicht man je 250 g gebackene Birnen, Pflaumen und Äpfelspalten ein. Beides wird nun zusammen gekocht, bis es weich ist, mit Mehl abgerührt, und mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft abgeschmeckt. Dazu gibt es noch schlesische Klöße. Wer das noch nicht gegessen hat, der hat umsonst gelebt.
Das Dörrobst schmeckt natürlich am besten, wenn es die Hausfrau im Herbst selbst auf großen Blechen gebacken hat. Die Äpfelspalten vor allem müssen echt sein, das heißt keilförmig von der Schale, die beileibe nicht abgezogen werden darf, nach der Mitte zu geschnitten; der bringt sich um etwas Gutes, der sie etwa durch Ringäpfel ersetzt! Mancherorts fügt man noch ein paar Feigen hinzu, aber es schmecken auch einige getrocknete Pilze darin sehr gut. Was die Klöße betrifft, so hat man die

Wahl zwischen schlesischen Kartoffelklößen, die aus gekochten Kartoffeln mit etwas Mehl, Ei, Wasser und Salz rund geformt werden, oder Mehlklößen aus Mehl und Ei gemengt und mit dem Löffel abgestochen, oder endlich Semmelklößen, die mit geriebener Semmel versetzt sind und gleichfalls abgestochen werden. Verschieden vom Schlesischen Himmelreich, wenn auch ihm verwandt, sind

Hefenklöße mit Pflaumensoße

Diese Hefenklöße müssen riesengroß sein, so daß immer nur einer auf den Teller geht, hoch aufgegangen, schneeweiß und seidenweich. Da sie leicht zusammenfallen, werden sie vor dem Auftragen oben aufgerissen. Man darf sie unter keinen Umständen mit dem Messer schneiden! Die Pflaumensoße — früher aus sogenannten Türkischen Pflaumen bereitet — muß dick, schwarz und ziemlich süß sein. Außerdem kann man dazu zerlassene Butter und Zimt nehmen. Beides entfällt natürlich, wenn es als Zukost gekochtes Rauchfleisch (vom Schwein) gibt.
Die Schlesier sind gewaltige Kloßesser. Als Begleiter zu Braten erscheinen in der Regel Klöße aus gekochten Kartoffeln. Man ißt sie vor allem zu Schweinebraten, den meist Sauerkraut, seltener Rotkraut begleitet, zu Rinder-, Schmor- und Sauerbraten (mit Krautsalat aus kurz abgekochtem Weiß- oder Rotkohl, der mit Salz, Pfeffer, Essig gewürzt und mit gebratenen Speckstückchen angemacht wird) und zu Hasenbraten, zu dem das Rotkraut nicht fehlen darf. Vor allem ist

Schweinebraten mit Klößen und Sauerkohl

ein Hauptgericht, an das sich ehedem in der ostoberschlesischen Stadt Bielitz (einst zu Österreich, später zu Polen gehörig) ein hübscher Brauch knüpfte. Wegen ihrer Vorliebe für schweinernes Schwartenfleisch nannte man dort früher die alten deutschen Tuchmacherfamilien spottend „Schwartlige". Für diese Familien war immer der Schweinebraten mit Sauerkraut das Sonntagsessen. In der Zeit, da noch in jedem Hause der Webstuhl klapperte, gab es auch überall noch den Backofen. Und dort wurde sonntags reihum immer nur in einem Hause für die ganze Nachbarschaft der Braten bereitet. Die anderen Familien konnten alle dem Sonntagsgottesdienst beiwohnen. Nur alle paar Wochen einmal kam man zum Ofendienst heran. So hielten es die alten evangelischen Familien.

Hagebuttensuppe

Wer diese edelste aller Fruchtsuppen gegessen hat, vergißt sie nie. Zwar ist das Sammeln der Früchte mühsam, und es gibt manchen Stich, aber wie strahlen die Augen, wenn die Suppe am Abend auf dem Tisch steht. Die Zubereitung: 500 g Hagebutten von Stiel und Blüte befreien, auskernen, gut waschen und mit 2 l Wasser weichkochen, dann durch ein Haarsieb treiben. Eine nicht zu dunkle Mehlschwitze damit auffüllen, mit Salz und Zucker abschmecken. Auf die Teller in Butter geröstete Semmelbrösel geben, darauf die Suppe füllen. (Hat man zu wenig Hagebutten, so kann man einige Äpfel dazutun.)
Im Vertrauen gesagt: dieses Heimatgericht kann noch gesteigert und sozusagen hoffähig gemacht werden, indem so viel Fruchtfleisch verwendet wird, daß man das Mehl sparen kann. Wenn dann noch ein kräftiger Schuß Rotwein zugesetzt wird, ist die Suppe würdiger Auftakt des herrlichsten Herbstessens, das es gibt: Hagebuttensuppe, Rebhuhn mit Rotkohl, Preiselbeeren.

Schälklöße

auch „Schlitzchen" genannt, sind „ka Assen für arme Leut", hieß es von diesem urschlesischen Gericht. Und ganz billig ist es in der Tat nicht. Aber wer es einmal kennengelernt hat, bleibt auch dabei; und so hat es sich in vielen Familien als Leibgericht von Generation zu Generation vererbt. — Ein Nudelteig wird aufgerollt, mit zerlassener Butter bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut. Dann wickelt man das Ganze in die Form einer etwa 3 cm breiten, flachen Wurst und schneidet es in schräge Vierecke, nicht zu groß, da der Teig tüchtig quillt. Diese Stücke werden in Hammelfleischbrühe gekocht und ergeben ein besonders schmackhaftes Essen.

Eine andere Anweisung empfiehlt, über die aufgestrichene zerlassene Butter mittelstarken Grieß sowie fein gewiegte grüne Petersilie zu streuen und die Schlitzchen in einer Brühe von Rind- und Schweinefleisch (zu gleichen Teilen) mit viel Wurzelwerk gar zu kochen. So wird das Gericht als Eintopf seit Generationen in den Sudeten gegessen.

Hasenbraten

Wer in seiner Jugend richtigen schlesischen Hasenbraten gegessen hat, wird seine Zubereitung der sonst in Deutschland üblichen bestimmt vorziehen. Fast überall brät man den Hasen nämlich zu schnell, was allenfalls bei jungen Hasen angeht, nicht aber bei älteren, die unweigerlich hart bleiben. In Schlesien nimmt man sich Zeit, man läßt den Hasen lange schmoren. Daß er dabei nicht trocken wird, führt man wie folgt herbei: Erstens durch ein sehr ausgiebiges Spicken und reichlich Butter zum Anbraten, und zweitens durch Bestreuen der Oberseite mit geriebener Semmel, auf die saure Sahne gegossen wird. Auch ein älterer Hase wird auf diese Art zu einer edlen Reife gebracht, bei der sich das Fleisch leicht von den Knochen löst und doch ganz saftig bleibt. Außerdem ergibt sich so ganz von selbst eine wunderbar sämige Soße, die kein künstliches Verdicken durch Mehl mehr braucht. Dazu werden natürlich Kartoffelklöße mit Rotkraut aufgetragen, das nicht suppig, sondern eher etwas strähnig gekocht, kräftig gepfeffert und mittels einiger Äpfel leicht angesüßt ist.

Auch alles andere Wild wird so zubereitet, selbst Rebhühner, bei denen die Brust etwas gespickt wird und die man in Speck

einwickelt. Nach allen solchen Wildgerichten schmeckt Preiselbeerkompott vortrefflich, das man für den ganzen Winter selbst einkocht und — wenn schließlich gegen Frühjahr der Saft zu sehr weggetrocknet ist — mit einem Schuß Milch oder Sahne lieblich verflüssigt.

Die Schlesier sind nicht nur eifrige Kloß-, sondern auch Suppenverehrer.

Rindfleisch in Brühe

kam mindestens einmal in der Woche auf den Tisch. In der Brühe wurde tüchtig Sellerie und sonstiges Gemüse mitgekocht und am Schluß die grüne Petersilie nicht vergessen. Dazu traten nahrhafte Bestandteile: entweder Nudeln, Reis, Graupen oder Kartoffeln (alsdann hieß das Gericht Brühkartoffeln). Die Suppe mit der Einlage wurde zuerst gegessen, das Rindfleisch kam hinterher. Dazu gab es eine Soße, die man mit Brot stippte, und in diesen Soßen war die Auswahl groß. Es gab abwechselnd Senf-, Kapern-, Sardellen-, Schnittlauch-, Dill-, Rosinensoße oder — und das war entschieden die schönste — Kren-(Meerrettich)tunke. Die meisten dieser Soßen wurden mit Brühe und einer Mehlschwitze (mehr oder weniger dunkel) angemacht. In die Krensoße aber kommt zu dem geriebenen Meerrettich und etwas Brühe noch Milch, so daß sie schneeweiß wie Sahne fließt. Trotz ihres sanften Aussehens war sie manchmal von höllischer Schärfe — aber wenn einem die Augen übergingen, hatte man ein Mittel: man roch schnell an einem Stück Brot. Dieses Mittel ist bewährt, es hilft sofort.

Karpfen polnisch

Dieses Weihnachtshauptessen ist nicht auf Schlesien beschränkt. Wenn wir auch annehmen dürfen, daß es etwa nach Berlin erst durch schlesische Zuwanderung gebracht wurde, so fanden wir es bodenständig auch schon in Sachsen-Altenburg und — ein wenig abgewandelt — im Erzgebirge. Völlig gleiche Geltung wie in Schlesien hatte dieser Karpfen im Sudetenland; im Egerland bezeichnete man ihn als „böhmisch". Immer gehört zur Zubereitung Wurzelwerk, Braunbier und Pfefferkuchen. Mancherorts rührt man das mit Essig abgeschmeckte Blut des Karpfens in die Soße; in Oberschlesien gibt man ausgekernte Nüsse und Mandeln mit hinein, anderwärts Mandeln und Rosinen. Zum

Karpfen ißt man in Schlesien Salzkartoffeln. Die genaue Zubereitung des Karpfens bringen wir im Abschnitt Sudeten, woher eine besonders schöne Schilderung des weihnachtlichen Karpfenessens stammt.

Mohnklöße

Sie werden nicht unmittelbar nach dem Karpfen gegessen, sondern etwa eine oder zwei Stunden später, wenn im Magen wieder etwas Platz geworden ist. Auch der Mohn gilt — gleich den andern kleinen Rundlichkeiten wie Rogen, Linsen, Hirse — als Geldverheißung. Man braucht für die Mohnklöße (in Berlin Mohnpielen genannt) drei Semmeln, 250 g gemahlenen Mohn, 250 g Zucker, 62 g süße Mandeln, 62 g Sultaninen, ½ l Milch. Die Semmeln werden in starke Scheiben geschnitten und in der gezuckerten Milch getränkt. In eine Schüssel legt man abwechselnd eine Schicht Semmeln und eine Schicht Mohn, der vorher in Milch aufgekocht wurde. Sultaninen und die abgezogenen gehackten Mandeln werden darübergestreut. So wiederholt sich das. Der Rest Milch wird heiß darübergegossen. Die Speise wird recht kalt aufgetragen, dazu gibt's Glühwein.

In Ostoberschlesien (Bielitz) heißt dies Gericht Mohnbissen und wird besonders lecker zubereitet. Eine Kremsoße von Milch, Eidotter und etwas Vanille wird mit gemahlenem Mohn und Rosinen aufgekocht. Man sprudelt es und läßt es dicklich werden; dann gibt man Kuchen- oder Strietzelbrocken hinein.

Das heilige Brot

Welcher Stadtmensch ist noch mit selbstgebackenem Brot groß geworden? In Schlesien kneteten bis zum Kriege viele Hausfrauen den Brotteig selbst, formten die Laibe und trugen sie in geflochtenem Korb zum Bäcker, der sie in den Ofen schob. Waren sie fertig, so standen sie, warm und duftend, groß wie Wagenräder, hochkant auf dem Küchentisch im Flur, um auszukühlen, die rundgewölbte glasig-braune Seite nach vorn. Wunderbar bitterlich schmeckte diese braune Kruste, fast noch herzhafter aber die untere, weiß mit Mehl bestäubte. Es war ein Graubrot mit gut durchgebackener Krume, im Verhältnis zu dem riesigen Umfang nicht sehr hoch, die einzelnen Scheiben also lang und schmal; sie ließen sich, je älter das Brot wurde, um so feiner schneiden. Zwei solcher „Schnitten übers ganze Brot",

mit Butter gestrichen und zusammengeklappt, gaben eine herrliche Mahlzeit, zu der man nichts weiter brauchte.
Brot war heilig, es zu verschwenden, Sünde. Fiel ein Stück zu Boden, so wurde es abgeputzt, mußte aber gegessen werden. Den Brotlaib behandelte man mit hoher Achtung, er durfte niemals „aufs Gesicht", das heißt auf die gewölbte Seite gelegt werden. Die gleiche Ehrfurcht herrschte vor der Brotfrucht. Auf die Saat zu treten oder gar zwischen die Ähren zu gehen galt als Frevel gegen göttliches Gesetz, es wäre nie als bloße Unart gescholten oder leichthin verziehen worden. Auf den Dörfern ringsum herrschte allgemein der Brauch, sich gegenseitig zu grüßen, und das geschah freundlich und formlos; ging man aber vorüber an Bauern, die auf dem Feld arbeiteten, dann hatte man unweigerlich zuerst zu grüßen.

Mohnstrietzel

Mohn war in Schlesien besonders hoch geschätzt. Es gab hier und in den Sudeten vielerlei Mohngebäck. Zu Weihnachten darf der Mohnstrietzel nicht fehlen, der zweifellos die gewöhnlichen Strietzel (Hefegebäck in Form eines länglichen Brotlaibs mit Rosinen) und die Baben (Napfkuchen aus Hefeteig) königlich überragt. — Es wird ein Hefeteig ausgerollt, der Mohn, der mit Milch, Zucker, Korinthen oder Rosinen verknetet ist, gut darauf verteilt, dann der Teig zusammengerollt und der Strietzel im Ofen schön gebacken. Er ist um so feiner, je zahlreicher die Windungen und je dicker die Mohnschichten sind. Dieses Gebäck bleibt lange frisch, es kann einen Monat lang davon gegessen werden.

Streuselkuchen

Wie man ihn macht, wurde schon im Abschnitt Sachsen beschrieben; aber ihn bei Schlesien zu unterschlagen, ist unmöglich; denn hier ist er d e r Kuchen schlechthin. Wer je in einen Bauernbackofen hineingeschaut hat, wenn zu einer Hochzeit gerüstet wurde, kann es nicht fassen, in welchen Mengen er hergestellt wird. Aber er begleitet wirklich alle festlichen Gelegenheiten. Wer sparen muß, bäckt ihn dick, bis zu drei Fingerbreiten hoch; je nach der Leckerhaftigkeit und dem Geldbeutel verändert sich das Verhältnis von Teig zur Streuselschicht. Nicht in der häuslichen Bäckerei, sondern beim Konditor wird dann die Konsequenz gezogen: es erscheinen dort Kuchen, bei denen die Bodenfläche nur noch millimeterdünn und der Streusel die Hauptsache ist. Sie werden scharf und knusprig gebacken und heißen dann Prasselkuchen.

Pfefferkuchen

bäckt man im schlesischen Haushalt nicht, das ist Sache des „Pfefferküchlers", wie sich der Konditor häufig zubenennt. Aber es gibt hier eine große und vielseitige Kunst, die von der vornehmen Liegnitzer Bombe mit dem Schokoladenguß über das „Steinpflaster" mit der höckrigen marmorierten Oberfläche bis zum „Bauernbissen" reicht: diesem braven nicht mehr Honig-, sondern Siruppfefferkuchen, von dem man die einzelnen — allerdings gewaltigen, maulsperrenden Bissen leicht mit den Fingern ablösen kann.

Schlesischer Kartoffelsalat

Vom Süßen zum Sauren: dieser Salat ist ein ausgiebiges und kräftiges Gericht zum Abendbrot. Gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben geschnitten, gewässerte Salzheringe, saure Gurke, Zwiebeln, Äpfel kleingeschnitten, Pfeffer, Salz, Essig, zum Binden heißes Wasser oder Brühe — aber nun die Hauptsache: gefettet wird nicht mit Öl, sondern mit angebratenen Speckwürfeln samt ihrem Fett. Man gießt es zuletzt zu und vermengt alles gut. Dieser Speckguß ist es, der den Salat so herzhaft macht. — Übrigens bereitet der Schlesier oft den grünen Salat mit Speck; er muß natürlich vorsichtig vom Rande her eingegossen werden, damit die Blätter nicht häßlich schrumpfen. — Den Kartoffelsalat kann man warm essen oder kalt, und wer ganz üppig ist, leistet sich dazu ein Paar warme Würstel

„Häckerle"

Drei gewässerte Heringe werden abgezogen und entgrätet, darauf dreht man sie mit drei Zwiebeln und 125 g geräuchertem Speck durch den Wolf. Dazu kommen 125 g Butter, schaumig gerührt. Häckerle wird zu Butterbrot gegessen oder auch zu Pellkartoffeln.

Pellkartoffeln mit Quark

Für die Armut ist Brot nicht das Hauptessen; namentlich in den Gebirgsgegenden herrscht die Kartoffel vor. Dazu ist Leinöl oder Hering schon ein Leckerbissen; die bescheidene Zugabe ist „Weechquarg". Dieses Gericht ist in vielen schlesischen Häuslerfamilien tagein, tagaus gegessen worden. Einmal in der Woche mag auch ein wenig Butter dabeigewesen sein, aber die Regel war das nicht. Süd- und mitteldeutsche Leser werden meinen, derlei sei doch kein rechtes Essen, das einen Mann ernährt. Sie sollten das Gericht aber einmal probieren. Freilich muß der Quark, den man übrigens mit kleingeschnittenen Zwiebeln würzen kann, ganz frisch sein.

Volkshumor ist zuweilen ein wenig grausam. Wenn das Volkslied singt:

Die Leineweber schlachten alle Jahr zwei Schwein,
das eine ist gestohlen, das andere ist nicht sein —

so zeugt das nicht gerade von viel Gemüt. Aber die Welt ist nun einmal mitunter so schlecht. Und so wurde denn auch erzählt,

daß es bei den Leinewebern üblich sei, zur Würze der Kartoffeln über der Schüssel von der Stubendecke herab einen Salzhering aufzuhängen, an dem jeder einmal lecken durfte. Der Hering reichte dann für ein Jahr.

„Bigusch"

In Schlesien gibt es — nach der polnischen Grenze zu — ein Gericht, das zwar ganz einfach und kräftig derb, aber ein Leckerbissen von hohen Graden ist: der Bigusch. — 500 g nicht zu fettes Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten (je kleiner die Würfel, desto inniger werden sie vom köstlichen Saft des Gerichtes durchdrungen) und in wenig magerem, klein gewürfeltem Speck, Schweineschmalz oder Butter, halb weichgedünstet. Inzwischen hat man etwa 750 g Sauerkraut mit wenig Wasser aufwallen lassen und aus fetten Speckwürfeln, Butter oder Schmalz und etwas Mehl eine helle Einbrenne gemacht, zu der man nun Fleisch, Sauerkraut und 1—1½ kg in Scheiben geschnittene Kartoffeln gibt. Das Ganze wird tüchtig aufgekocht und dann

in verschlossenem Topf in der Grude oder im Backofen bei nicht zu starker Hitze durchgeschmort — mindestens ein bis zwei Stunden. Vor dem Auftragen mit Pfeffer und Salz abschmecken, dann recht heiß zu Tisch geben.

In Bielitz, in Ostoberschlesien, wurde „Bigos" von dreierlei Fleisch — von Rind-, Schweine- und Kalbfleisch bereitet; jede Sorte ließ man für sich anbraten, ehe sie in den Topf wanderte. Dort aßen die Deutschen auch einige andere Gerichte, die der slawischen Küche entstammen und die wir bereits in Ostpreußen antrafen: die Rote Rübensuppe zum Beispiel, die aber hier auf Schweinerippen statt auf Rindfleisch gekocht wurde, und Pirogen, die man hier aus Nudelteig mengte, wie die schwäbischen Maultaschen. Gleich diesen füllte man sie in der verschiedensten Weise mit Fleisch, Kraut, Gemüse, Heidelbeeren, Marmeladen und reichte sie mit brauner Butter.

„Dschur"

wird dieses Gericht ausgesprochen, das in den Schreibungen Cur, Czur, Jur,. Zur vorkommt, das aber auch als „Schusterbarsch" und „Sauersuppe" bezeichnet wird; Dschur ist natürlich dasselbe wie sauer. Die allgemeine Annahme geht dahin, daß dies Essen polnischen Ursprungs sei; es ist in der Tat in ganz Polen verbreitet, aber auch die deutschen Siedler rechneten es zu ihren Leibgerichten und in Oberschlesien der deutsche Bergmann. Und was die Möglichkeit deutscher Herkunft wenigstens offenläßt, ist der Umstand, daß in rein deutschen, von der polnischen Grenze weitabliegenden Gebieten der Sudeten eine ähnliche Speise als „Kübelsauer" gegessen wird.

Von den zahlreichen Rezepten geben wir ein oberschlesisches, das die meisten sonst nicht so vollständig aufgeführten Einzelheiten vereinigt. Drei bis vier Eßlöffel Sauerteig werden mit vier bis fünf Löffeln Roggenmehl in ½ l Wasser gut verquirlt und an einen warmen Ort gestellt. In 1 l Wasser wird eine Handvoll getrockneter Pilzscheiben gekocht und dazu unter fortwährendem Rühren der Sauerteig gegossen. Nach einer Viertelstunde Kochzeit kommt dazu 50 g geschnittener, mit Zwiebeln ausgelassener Räucherspeck, sowie in Scheiben geschnittene Schlesische Knoblauch- oder Polnische Wurst; zuletzt wird alles mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Man gibt dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelstampf und kann das nebenher essen oder in das Dschur hineintun.

Nach einer Anweisung aus dem inneren Polen nimmt man zum Dschur nicht fertigen Sauerteig, sondern schüttet in einen irdenen Krug voll rohen Wassers ein paar Löffel Kornmehl, so daß die Flüssigkeit dicklich wird, quirlt alles gut durch und stellt es zwei Tage an einen warmen Ort zum Säuern auf. Ferner schneidet man gleich, wenn man den Suppentopf aufs Feuer setzt, Kartoffelstücke hinein und benützt neben den anderen Würzen auch Knoblauch.

„Graupaworscht und Sammelsäcke"

So heißen in der Grafschaft Glatz die Blut- und Leberwürste, die die Bauern beim Schlachten selbst machen. Man ersieht schon aus dem Namen, daß bei ihnen die Zusätze überwiegen. Dem Schweineblut nebst Fleisch und Fettstücken, die verschwenderisch mit Pfeffer, Salz und Majoran gewürzt sind, werden tüchtig Graupen, der Leberwurst viel geriebene Semmel zugesetzt. Wer davon eine gehörige Anzahl „verknillt" hat, dem schafft ein „ahler Kurn" die notwendige Erleichterung.

Die billigste Großstadt Deutschlands

war ehedem, noch bis zur Jahrhundertwende, Breslau. Für wenige Groschen konnte man sich in den Wirtschaften satt essen, und die meisten von ihnen, die den Namen Kretscham führten, brauten ein eigenes Bier, so daß eine Bierreise durch sie die reichste Abwechslung bot. Im Schweidnitzer Keller schenkte man den dicken schwarzen Schweidnitzer Schöps; vor der Tür war ein Stand mit Semmeln und Würstchen, von dem man sich den Imbiß mitbrachte. Viele Fleischereien hatten ein Hinterstübchen, da gab's Würstchen, herrlich mit Majoran gewürzt, auch „Knoblichwurst" oder „Polnische", diese gleichfalls mit Knoblauch, aus grobem Schweinefleisch mit Fettstücken darin und leicht geräuchert; oder auch herrliche Sülze. Dazu trank man den alten Korn, den man in einer hübschen Karaffe vorgesetzt bekam. Am nötigsten war dieser Trank, wenn es Wellfleisch gab oder frische Wurst: Leberwürste, die im Ganzen, und dicke Blutwürste, die in Scheiben geschnitten gebraten wurden.

Die Sudeten

Im ganzen halten wir bei diesem Abschnitt die Ost-West-richtung inne, beginnen also bei Mähren und enden beim Egerland; an den Anfang aber stellen wir den auf der Grenze von Böhmen und Mähren liegenden Schönhengstgau, aus dem wir eine zusammenfassende Darstellung der wichtigsten Leibgerichte bringen.

Der Schönhengster Bauern Nationalgerichte

Reich und fruchtbar wie die deutschen Tiefebenen ist der Schönhengstgau nicht, aber schön ist er. Bewaldete, karge Höhen schließen liebliche Täler mit kräftigem Ackerboden ein, auf den abgeholzten Bergrücken weidet das rotgefleckte Schönhengster Rind. Die Lebensbedürfnisse, die bodenständigen Speisen sind dem ganzen Charakter der Landschaft angepaßt. Gerste, Hirse, Erbsen, Roggen und Kartoffeln baut der Landwirt, und aus diesen Früchten bestehen auch fast alle seine Speisen.

„Hirschfilsen"

(Hirsefüllsel) ist eines der beliebtesten Sonntagsgerichte. Ein fleischloser Sonntag? Kein Schönhengster Bauer fand etwas dabei. Da holte sich des Morgens die Bäuerin einen Kohlkopf aus dem Hausgarten, schnitt ihn fein und dünstete ihn mit recht viel Speckwürfeln und einer Zwiebel. Dann verrührte sie ihn in die halbweich gekochte abgebrannte Hirse, goß Milch und Wasser darauf und schob das Ganze in die Ofenröhre. Kam dann zu Mittag der Bauer und das Gesinde aus „n Amt" (Hochamt) nach Hause, warf die Bäuerin die „Kitz" (Tischdecke) auf den Tisch, stellte die Schüssel darauf, und nach dem Kreuz kam sie mit dem „Tiegel Buttergeschmerz" (das ist geronnene Molke, die beim Butterzerlassen obenauf schwimmt), schüttete es in die dampfende Terrine, und breit auf den Tisch gestützt aßen alle aus der gleichen Schüssel das goldgelbe „Filse".

„Klunkasuppen und Schermais"

An Wochentagen kommen im Schönhengster Bauernhof ganz einfache Speisen an die Reihe, und solch ein einfaches, dabei würziges Gericht sind Klunkasuppen und Schermais. Grobes

Kornmehl wird mit einem Ei zu einem derben Teig geknetet, in „Würschtln" gerollt und in der Einbrennsuppe aufgekocht. Das geht noch an. Aber wenn die „Schermais" kommen, braucht es einen gesunden Magen. Denn ein Gemisch von gekochten Erbsen und Graupen mit gerösteten Speckwürfeln ist nicht jedermanns Sache. Kein Wunder, wenn sich die kleinen Mädchen unter dem Vorwand: „wos sell ich 'n asse? Klunkasuppe lepper (verschütte) ich, und Schermais reck ich net" (erreiche, vertrage ich nicht) — vom Tisch drückten. Für die Alten ist es ein Festessen.

Krautsuppe

Sehr oft kommt nichts anderes als Suppe auf den Tisch, und Suppen gibt es eine ganze Reihe. Am liebsten ist allen wohl die Krautsuppe. Hat es am Tage vorher ein „Gselchtes mit Kraut und Kießlich" gegeben, dann steht sie am nächsten Tage bestimmt auf dem Herd. Sie macht nicht viel Arbeit. Krautwasser, nach Geschmack sauer, wird gekocht, ein guter „Kwirgel" (Quark), wenn's hoch hergeht, mit „Schmetten" (Sahne), kommt hinein und je nach der Sparsamkeit der Bäuerin ein oder mehrere Eier. Die Schüssel steht dann dampfend auf der „Kitz", um sie herum ein Berg heißer Kartoffeln, jeder schält sich die „Erpel" (Erdäpfel) mit seinem Löffelstiel und langt in die Schüssel. Reden kann man dabei nicht, sonst kommt man zu kurz.

„Rehrhapser und Pirnsuppe"

Schön braune, goldgelbe Laiblein, fettglänzend von Butter, kommen die Rehrhapser aus der Röhre, und man sieht und schmeckt es ihnen nicht an, daß sie nur aus einem derben Hefeteig und Kornmehl bestehen. Auf langen Brettern oder in hohen Türmen warten die Rehrhapser auf die Pirnsuppe. Der Name tut ihr keine Ehre, denn von getrockneten Kirschen bis zu Apfelspalten schwimmt alles in dem dick „eingequirgelten" (das heißt eingequirlten) süßen Saft. Und die Bauern wissen diese Speise auch zu schätzen. Im Winter kommt sie sehr oft auf den Tisch, und die übrigen Rehrhapser oder, wie man sie auch nennt, „Schwappen" oder „Kließlich" schmecken auch am Abend, mit „Kleder" (Birnmus) bestrichen, zu Kaffee ausgezeichnet.

„Erpelblätz"

Die Bäuerin hat nicht die Zeit, die feinen, städtischen Omeletten zu backen. Sie knetet vielmehr aus feingeriebenen, gekochten

Kartoffeln mit Mehl, einem Ei und Salz einen glatten Teig, walkt runde „Blatzln" aus und bäckt sie auf der Herdplatte und im Rohr auf beiden Seiten schön braun. Dann werden sie gebuttert und mit „Pobil" (Zwetschgenmus) oder „Kleder" oder Quark bestrichen und zusammengerollt. Gezuckert kommen sie auf den Tisch, jeder langt sich einen Erpelblatz aus der Pfanne, beißt ab und denkt nicht daran, daß es irgend jemand anders machen könnte.

Nudelsuppen, Rindfleisch und Krentunke

Mancher Knecht wünscht sich einen Magen für drei, wenn des Sonntags die Rindsuppe mit so viel Nudeln, „das mr draf tanze ku", schön gelb von Safran, vor ihm auf dem Tisch steht. Aber er ist klug, er ißt nicht zu viel. Es kommt ja noch Fleisch! In der Mitte des Tisches steht die Schüssel mit der Krentunke. Die Bäuerin hat sie gut zubereitet, in die kochende Milch einen „Schmietenquirgel" getan, sie gezuckert und gesalzen und den Kren (Meerrettich) fein hineingerieben. Um sie herum dampft der Kartoffelberg; jetzt kommt die Hausfrau mit recht fettem, gekochtem Rindfleisch. Jeder nimmt ein tüchtiges Stück in die Hand, schält sich mit dem Löffelstiel seine Erpel und schöpft die Tunke ein. Zwischendurch beißt er in das langfaserige Fleisch, daß das Fett hinuntertropft. Das ist aber auch ein Mahl für eine Hochzeit und kommt sehr selten auf den Tisch.

Es gibt noch eine ganze Reihe solcher Gerichte. Alle sind sehr einfach, denn früher war das Kochen für die Bäuerin nicht gerade leicht. Man kochte in der „Hell", dem Backofen. Die Töpfe wurden mit einer langen eisernen Ofengabel eingeschoben und nachher wieder herausgezogen. Da konnte die Frau nicht lauter kleine Töpfe und Gefäße bewachen. Was heikel war, wurde in der „Vorhell", das ist ein Vorbau vor dem Backofen, an einem zweiten Feuer gekocht. Deshalb sind die Schönhengster Speisen so einfach; doch trotzdem schmeckten sie dem Bauer und dem Häusler genauso gut wie seinen Vorfahren vor 100 und mehr Jahren, denn der Schönhengster war bescheiden, schwerfällig und hing am Alten.

Sauerkraut einmachen

Sauerkraut wird natürlich im Hause selbst eingemacht. In jedem Keller steht ein großes, vom Alter ganz dunkles Faß. Um Allerheiligen kommt es ans Tageslicht, wird gründlich mit heißem

Wasser gereinigt und in die warme Küche gerollt. Alle Hausbewohner sind um einen großen Haufen Krautköpfe versammelt, um sie von losen, lockeren oder irgendwie beschädigten Blättern zu befreien. Gleichzeitig werden bei großen Krautköpfen die Strünke mit einem Messer entfernt, bei kleineren einige Male durchgeschnitten. Der Großknecht hat sich mittlerweile einen merkwürdigen Thron vorbereitet: über zwei Sessel legt er sich den Krauthobel derartig, daß zwischen ihnen ein großes Schaff Platz hat. Nun setzt er sich rittlings auf den Hobel und schneidet gewissenhaft die Krautköpfe. Das Schaff wird von Zeit zu Zeit in das große Faß entleert. Ein anderer Knecht tritt nun das Kraut mit den Füßen ein. Keine Angst, er hat sich vorher sehr gründlich gewaschen, eigene Krauttretersocken angezogen und seine Kleider so hergerichtet, daß nicht ein Stäubchen von ihnen in das Krautfaß fallen kann. Von Zeit zu Zeit streut er Salz und Kümmel dazu, legt eine Staude Dill hinein, und sind Kinder oder junge Leute im Haus, so muß er auch einige Äpfel mit einsäuern — sie werden dann bei Spinnabenden

oder ähnlichen Gelegenheiten verzehrt. Ist über dem Krautfaß ein richtiger Haufen getürmt, so wird dieser beschwert und ein Haselröhrchen, das schon im Frühjahr geschnitten wurde, beim Loch in das Krautfaß eingeführt; nach einiger Zeit beginnt es lustig. zu tropfen. In Nordmähren gibt es über den ganzen Winter und das Frühjahr Sauerkraut.

Mährischer Krautkuchen

In Misteck bei Friedeck bereitet man ihn aus einem guten Teig mit Germ (Hefe). Während er aufgeht, wird die Fülle gerichtet. Von einem mittelgroßen Krautkopf entfernt man den Strunk, teilt den Kopf in vier Teile und läßt ihn in kochendem Wasser gut aufkochen. Herausgenommen und ausgekühlt, wird er fein gehackt: dazu kommt eine mittelgroße, in Fett goldgelb geröstete Zwiebel. Nun schmeckt man das Kraut mit zwei Eßlöffeln Zucker, Salz und etwas Pfeffer ab, läßt es dünsten und mischt es mit 50 g geschälten, gehackten Mandeln und ebensoviel Rosinen. Damit werden die kleinen runden Kuchen aus Hefeteig gefüllt; dann tut man Streusel darauf und läßt sie backen.

„Räuberbraten"

Der Räuberbraten, ein in Mähren und Ostschlesien sehr beliebtes Gericht, wird (ähnlich wie der Spießbraten im Hunsrück) am Spieß gebraten und bildet den Mittelpunkt einer Eßgesellschaft im Freien. Es wird dazu Schweinefleisch verwendet, das man vorher mit Knoblauch eingerieben hat. Solche Gemeinschaftsessen in der freien Natur sind auch sonst im Osten nicht unbekannt. So zogen die Bielitzer Tuchmacher des Sommers gern mit Kind und Kegel in die Berge, der Gulaschkessel wurde mitgenommen und die Männer besorgten, wie beim Räuberbraten, die Zubereitung des Essens am offenen Feuer.

Hochzeitskuchen und „Klobassen"

Ein silbern schimmernder Fluß durchzieht smaragdgrüne Wiesen. Ährenschwere Kornfelder wogen leise im Wind, und von jenseits des Wassers grüßen die letzten dunkelbewaldeten Ausläufer der Beskiden und des Altvaters herüber: das ist das Hultschiner Ländchen. Anmutig ist die Landschaft und fröhlich das Volk, das hier lebt. Sonst recht bescheiden, versteht es Feste zu feiern, die weit und breit bekannt sind. Sie fallen zumeist in den Winter, dessen Alltagsessen sehr einfach ist: Rauchfleisch, Ger-

stenklöße und eingebranntes Sauerkraut. Aber die Feste haben ihren besonderen Festschmaus.

Wenn in der Faschingszeit eine Hochzeit die andere jagt, dann seufzt so manche Brautmutter, teils bekümmert, teils wohlgefällig: Hochzeitsschmaus räumt alle Taschen aus. Das Taschenausräumen besorgt zumeist der Hochzeitskuchen, der in gewaltigen Mengen gebacken und an die ganze nähere und weitere Verwandtschaft verschickt wird. Das Rezept ist folgendes: aus 2½ kg feinem Weizenmehl, 500 g Zucker, 250 g Butter, Hefe und 1 l Milch wird ein guter Hefeteig bereitet. Aber die Hauptsache ist der Streusel: er besteht aus 500 g Mehl, 500 g Zucker, 250 g Butter. Die oben angegebene Menge Mehl reicht für sechs große runde Kuchen, die mit Quark, Mohn oder Pflaumenmus gefüllt werden. Dieser Kuchen war so beliebt, daß ein altes Sprichwort sagte: „Tut sich der Duft des Kuchens kund, dann hüpft von weitem schon der Mund." Es stellte durchaus keine Seltenheit dar, daß dieser Hochzeitskuchen aus ein oder zwei Zentnern Mehl gebacken wurde.

Wie überall bei der Landbevölkerung, so war auch hier das Schweineschlachten d a s große Ereignis des Winterhalbjahres. Hierbei wurden als Spezialgericht die köstlichen Würste gemacht, die man

„Klobassen"

nannte. Kleinwürfelig geschnittenes fettes und mageres Schweinefleisch zu gleichen Teilen wird tüchtig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Knoblauch gewürzt und etwa zwei Tage stehen gelassen. Dann füllt man die Masse in Därme und hängt die Würste zwei bis drei Tage an einem luftigen Ort auf; darauf werden sie sorgfältig und langsam, möglichst mit Eichenholz, geräuchert. Diese Klobassen dürfen bei dem Silvesteressen nicht fehlen. Dazu gibt es die sogenannte „Schwarze Soße"; aus einem halben Löffel Butter und etwas Weizenmehl wird eine braune Einbrenne gemacht, 250 g Pflaumenmus in ½ l Wasser aufgelöst, in die Einbrenne getan und zum Kochen gebracht. Mit einer Prise Salz und reichlich Zucker wird die Soße abgeschmeckt. Die vorher gekochten Klobassen kommen hinein und das Ganze wird mit Brot gegessen.

„Gansritscher"

Für dieses prachtvolle und ausgiebige Troppauer Gericht weicht man am Abend vorher 250 g Erbsen in 1 l Wasser kalt ein. Am

nächsten Tag gießt man das Wasser ab, füllt frisches nach, so daß die Erbsen zwei Finger hoch bedeckt sind, salzt und kocht die Erbsen, denen 150 g grobe Graupen zugesetzt wurden, weich. Indessen werden vier Gansbiegel oder -keulchen mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Butter sowie Schweinefett goldgelb gebraten. Nachdem man die Biegel herausgenommen und beiseite gelegt hat, wird im Bratfett eine feingehackte Zwiebel zu blaßgelber Farbe geröstet und mit einer Messerspitze Paprika, einer kleinen zerdrückten Knoblauchzehe, einer winzigen Spur Zucker und einem Eßlöffel Tomatenmark gewürzt. Jetzt gibt man die vorgekochten Erbsen und Graupen samt dem Sud dazu, rührt alles gut durcheinander und bettet schließlich die gebratenen Gansbiegel in den „Ritscher" ein. Gut zugedeckt wird alles im Rohr weichgedämpft. Zum Schluß mischt man noch 100 g grüne Konservenerbsen unter die Masse.

„Olmützer Quargeln"

oder Käseln sind runde, gelbe, 1/2 cm dicke aus Topfen (Quark) verfertigte Plätzchen. Je älter sie sind, desto besser schmecken sie. Das Rezept war das Familiengeheimnis einiger Kleinbauern des Sprachinseldorfes Nebotein bei Olmütz, und es gelang nicht, Näheres darüber zu erfahren. Nur eins stand fest, nämlich daß die besten Quargeln mit der Hand gemacht wurden. Die maschinell erzeugten waren meist hart und zäh. Quargeln müssen abgelagert und dürfen in der Mitte nicht mehr topfig, weiß, sein. Man kann sie passieren und dann mit Butter, etwas Paprika sowie einigen Tropfen Bier anmachen oder sie so wie sie sind aufs Butterbrot legen.

Quargeln sind natürlich kein Olmützer Privileg, sondern auch in Nordböhmen ein geschätzter Leckerbissen. Sie werden aus Quark, dem Kümmel und Salz beigemengt sind, hergestellt und dann in Näpfchen, den „Kasenappeln", geformt und getrocknet. Hierauf tut man die Käselaibchen in einen irdenen Topf und begießt sie mit etwas Bier. Das muß so lange geschehen, wie das Innere noch „quarglig" ist. Sind sie ganz mit Bier durchtränkt und durch und durch glasig, dann sind sie reif, und der Schmaus kann beginnen. Freilich gibt es verschiedene Reifegrade: eine besondere Sorte Feinschmecker findet die Quargeln erst dann festlich, wenn sie so lebendig sind, daß sie wegen Fluchtgefahr an der Tischplatte festgenagelt werden müßten.

Deutscher Haus-Krapfen in Brünn

Wer einst nach Brünn, der Hauptstadt Mährens kam, versäumte nicht, den Deutschen Krapfen zu kosten. Er galt als eine Spezialität. Seine Zubereitung: 1/8 l Wasser läßt man mit 40 g Butter kochen, dann werden 70 g Mehl in dem kochenden Wasser so lange verrührt, bis ein glatter Teig entsteht, der sich vom Geschirr ganz ablöst. Nun kommt der Teig vom Herd. In die heiße Masse werden zwei ganze Eier verquirlt, bis der Teig mit den Eiern innig verbunden ist. Davon setzt man mit einem Löffel Häufchen auf das gebutterte oder gewachste Backblech und bäckt sie 20 Minuten in heißer Röhre. Es ist ratsam, die Röhre während der Backzeit nicht zu öffnen, frühestens nach zehn Minuten, da sonst die aufgegangenen Häufchen leicht einfallen. Jetzt wird die Köchin überrascht sein, was für große Krapfen aus den kleinen Häufchen geworden sind: doch sie sind hohl und müssen deshalb gefüllt werden. Die ausgekühlten Krapfen werden waagerecht eingeschnitten, mit fester gesüßter (oder nach Geschmack ungesüßter) Schlagsahne gefüllt, auf eine Schüssel gegeben und mit Schokoladentunke begossen. Schokoladentunke: 100 g Würfelzucker, ein Kaffeelöffel Reismehl und 100 g Schokolade werden mit 1/4 l Wasser dick eingekocht.

„Kumrowitzer Kolatschen"

Kumrowitzer Kolatschen waren ein besonderes Lieblingsgericht in der Brünner Gegend. Sie tauchten nur einmal im Jahre auf, nämlich zur Kirchweih, wo es sie freilich in Massen gab. Schon Tage vorher machte sich die Bäuerin ans Backen, denn es ist gar nicht so einfach, wirklich vollendete Kolatschen herzustellen. Ausgangsprodukt sind 250 g Butter, ebensoviel Staubzucker, vier Eidotter, etwas Salz und Zitronengeschmack. Dies alles wird zusammen abgetrieben, worauf man es mit dem sogenannten „Dampferl" — bestehend aus 30 g Hefe, 1/4 l Milch und einem Löffel Zucker, die man ungefähr 15 Minuten stehen läßt — vereinigt. Dabei wird langsam 1 kg Mehl hinzugefügt. Den Teig läßt man eine Stunde warm stehen, worauf seine Zerlegung in die Kolatschen — kleine runde Kuchen — erfolgen kann. Als Fülle dient Topfen, gekochtes und gesüßtes Kraut, Mohn, Pflaumenmus und dergleichen. Kolatschen gibt es nicht nur in Kumrowitz, sie sind vielmehr durchs ganze Sudetenland bis weit nach Westen verbreitet. In der Leitmeritzer Gegend

feiert man keine Kirmes oder Huxt (Hochzeit) ohne sie. Eine Braut muß Hunderte von Kolatschen backen, die von den Kindern an alle Bekannten und Freunde verteilt werden. Der Teller mit den Kolatschen wird auf eine Serviette gestellt, die man dann an den vier Zipfeln verknotet. Mit diesen süßen Bündeln gehen die Kinder von Haus zu Haus, kein Bekannter darf vergessen werden, das wäre eine große Beleidigung.

Pfefferkuchenmodel und Tongeschirr

Iglauer „Flecken"

Durch die enge Fahrgasse der alten deutschen Stadt Iglau rattern Pferdewagen über die wohl Jahrhunderte alten Katzenköpfe. Zaumzeug der Pferde und Wagen sind reich mit Blumen und Flitter geschmückt. Eine bäuerliche Hochzeit wird gefeiert. Im ersten Wagen sitzt die Braut in ihrer Sonntagstracht, mit der hohen glitzernden Brautkrone. Alle, die sie oder den Bräutigam

kennen — und das sind gar viele in der kleinen Stadt —, eilen herbei, denn jeder möchte doch gern ein Gläschen von dem guten Schnaps trinken, den der „Truschmann" (Hochzeitsbitter) mit der „Troschker" (Kränzeljungfer) freigebig austeilt. Auch Truschmann und Troschker sowie alle bäuerlichen Gäste sind in die feierliche Heimattracht gekleidet. Die Männer wirken mit ihren weiten, schwarzen Radmänteln und der rosa Krawatte noch ganz mittelalterlich, aber auch die Tracht der Frauen mit den lustigen roten Strümpfen und den mehrfachen weißen Krausen um den Hals bekräftigt den altertümlichen Eindruck. Während die Brautleute fröhlich von der Kirche nach Hause fahren, herrscht daheim in der Küche ein emsiges Treiben. Es wird gekocht, gebacken und gebraten, von jeder Speise muß reichlich vorhanden sein. Das Hochzeitsessen beginnt mit einer Leberknödelsuppe, bei deren Zubereitung mit Eiern nicht gespart wurde. Dann folgt Gänse- und Schweinebraten, beide besonders schmackhaft und saftig, da sie im Brotofen gebacken wurden. Nun endlich wird das Gericht aufgetragen, das für die Iglauer Sprachinsel kennzeichnend ist und das bei keinem Feste fehlen darf: die „Flecken" oder „Flotzerkuchen", wie sie mundartlich heißen. Auch sie sind in Unmengen vorhanden, denn jeder Gast will sich das „Bschadessen" (Bescheidessen) mit nach Hause nehmen.

Die Flecken werden meist schon am Vortage gebacken. Die Bäuerin läßt dazu erst Hefe mit etwas Zucker in Milch aufgehen, dann gibt sie Mehl in den „Triegel", einen abgerundeten Trog, wobei auf 1 kg als Zutaten etwa 100 g Zucker, 50—80 g Butter, etwas Salz, zwei Eier kommen und so viel lauwarme Milch wie nötig ist, um einen schönen, glatten Teig zu machen. Den arbeitet sie samt der aufgegangenen Hefe im Triegel mit einem Kochlöffel ab. Wenn der Teig an einem warmen Ort aufgegangen ist, wird er ein zweites Mal, diesmal mit den Händen und am Nudelbrett, abgearbeitet, indem kleine Laibchen geformt werden, die man dann kreisförmig auswalkt. Jeder Flecken ist ungefähr 1/2 cm dick und hat 20—30 cm Durchmesser. Dann kommt eine Fülle aus geriebenem Quark, Staubzucker, Eiern, Rosinen und Zitronenschale auf den Teig, man schlägt ihn an vier Stellen ein wenig ein, streut noch geriebenen Lebkuchen darüber, beträufelt die Flecken mit Butter und läßt sie im Backofen backen. Die Hochzeitsgäste können die Flotzkuchen kaum mehr am selben Tag essen, da sie viel zu satt sind,

doch kommen sie deshalb nicht zu kurz, weil jeder einige davon mit nach Hause nimmt. Wenn man eine Nacht und den folgenden Tag lang den „Hatscho", den Volkstanz, tanzt, hat man aber bald den nötigen Appetit.

Semmelkren

Wenn man in Südmähren, an einem „Kiritag" (Kirchweih) oder an einem großen Familienfest teilnahm, dann fiel dem „Zug'rastn" (Zugereisten) besonders ein Gericht auf, das gleich nach der Rindsuppe kredenzt wurde: der Semmelkren, der als Beilage zum Rindfleisch gereicht wird. Die Zubereitung ist sehr einfach: für zwei bis drei Personen werden drei bis vier Semmeln in kaltem Wasser geweicht und zerkrümelt. Dann stellt man den Topf auf das Feuer, gießt die Suppe auf, würzt mit Salz und Pfeffer, tut nach Geschmack geriebenen Kren dazu (ungefähr 50 g) und sprudelt schließlich ein Ei daran. Der Semmelkren muß zu einer breiigen Masse einkochen. Zu Suppenfleisch schmeckt er besonders gut.

„Bandexen mit Fisoln"

Von schwarzem Mehl ist mit Germ und Milch ein Teig ausgearbeitet worden, wie zu „Wuchteln" und mit Powidl (Böhmischem Pflaumenmus) gefüllt. (Zu Wuchteln wird der Teig, wenn er gegangen ist, ausgewirkt, in Streifen geschnitten und um eine Fülle gewickelt.) Dann kamen die Stücke in eine tiefe Gänsepfanne, Fett darauf und wieder eine Lage Teig, bis die Pfanne voll war. Nun tat man sie in den Ofen, und wenn sie fertig waren, wurden sie mit gekochten Fisoln (Bohnen) gegessen. Und warum mußte für den Teig derbes, dunkles Mehl genommen werden? „Wann ma sand in d' Mühl gefohrn, do hat d' Muada gsogt: Dös schwoaze Möhl muaß z'erscht gessn wern, weil 's hanti (dumpfig) wird, dös weiß bleibt fürn Summa für die Towerka (Tagwerker)."

„Kübelsauer"

Sauersuppe, auch Kübelsauer genannt, war einst das althergebrachte Frühessen der bäuerlichen Bevölkerung im Braunauer Ländchen. Wenn am Vorabend des Backtages der Sauerteig angerührt wurde, nahm die Hausfrau davon einige Löffel voll ab und mischte ihn in einem Töpfchen mit lauem Wasser und Brotmehl zu einem weißen Teig, der bis zum anderen

Morgen durchgesäuert war. Nun wurde der Teig in kochendes Wasser eingequirlt, so daß eine sämige Suppe entstand, die man mit Salz und Kümmel würzte. (Man kann zum Schluß auch noch braune Butter darannehmen.) Mit eingeschnittenem Hausbrot ward der Sauer „gesuppt" (mit dem Löffel gegessen), und Kaffee gibt es „uwa durf". Im gleichen Töpfchen, in dem noch ein Rest Sauer liegt, wird gleich wieder laues Wasser und Mehl eingequirlt; es ist dann bis zum andern Morgen verwendungsfähig. Bei jedem Brotbacken wird neuer Sauer genommen, denn im Laufe der Zeit wird er allzu scharf im Geschmack. Wie man sieht, hat der Kübelsauer eine große Ähnlichkeit mit dem Schlesischen Dschur. Diese Ähnlichkeit wird noch größer dadurch, daß man auch dem Kübelsauer mitunter Pilze, frische oder getrocknete, zur Verfeinerung des Geschmacks beifügt.

„Wittichtunke"

Ist Kübelsauer das übliche Morgenessen, so kommt die Wittichtunke im Braunauer Ländchen vorwiegend zum Abend auf den Tisch; seltener muß sie auch einmal zum Mittagessen herhalten. Für jeden Esser wird in einen Suppenteller frische Buttermilch geschöpft, ein Körnchen Salz beigefügt und braune Butter daraufgegossen — je nachdem es die Hausmutter gut meint, mehr oder weniger. Es muß während des Aufgießens umgerührt werden, damit die Butter zu kleinen Tropfen erstarrt. Daneben steht ein Berg in der Schale gekochter Kartoffeln. Man sticht von der dampfenden Knolle etwas mit dem Löffel ab, fährt damit in die Buttermilch und ißt so Kartoffeln und Buttermilch zusammen.

„Stoppelfuchs" und Verwandte

„Stoppelfuchs": das ist etwas für alle richtigen Riesengebirgler. Bitte Platz zu nehmen, aber schön nahe zum Ofen, denn wenn man Stoppelfuchs am Tisch mit Messer und Gabel essen würde, schmeckte er nicht halb so gut, als wenn man ihn aus der Pfanne heraus ißt, daß das Fett von den Fingern tropft. Seine Zubereitung? Nichts einfacher als dies! Einige rohe, geschälte Kartoffeln reiben, Salz, Kümmel, ein Ei und einen Löffel Mehl hineinrühren, in heißes Fett kleine, dünne „Platzgen" schmieren und mit viel Liebe auf beiden Seiten schön braun und knusprig werden lassen. Schon ist der erste „Stoppelfuchs" fertig.

„Apana-platzka"

sind Kartoffelkuchen, und das merkwürdig klingende Apana ist der mundartliche Ausdruck für Erdbirnen. Sie sind viel leichter als der „Stoppelfuchs" und liegen nicht entfernt so schwer im Magen. Die Zubereitung ist fast dieselbe wie die des Stoppelfuchs, doch nimmt man statt der rohen gekochte Kartoffeln, legt den ausgewalkten Teig auf die trockene Herdplatte und läßt ihn auf beiden Seiten braun werden. Wenn es so trocken nicht recht rutschen will, streicht man etwas frische Butter darauf.

Friedländer Suppenfreuden

Die Bewohner des Friedländer Bezirks — der nordwärts tief nach Deutschland ausgebuchtet und der von den wuchtigen Bergen des Isergebirges bewacht wird — sprachen Oberlausitzer Mundart und zeigten auch in den Eßgewohnheiten manche Ähnlichkeit mit den Oberlausitzern. Sie waren arm und lebten einfach, insbesondere die Holzarbeiter des Gebirges. Wenn ältere Leute am Silvesterabend sich scherzhaft gegenseitig fragten, was es wohl im nächsten Jahr geben werde, so lautete die Antwort: „Woarme Soppe, kahle (kalte) Soppe, Zwöbblsoppe, Mahlsoppe, Grötze, Graupe, Pappe, Bottormölch und Pölze". Wo ein etwas größerer Wohlstand herrschte und man sich zum Sonntag ein Stückchen Schweinefleisch mit Knödeln und Kraut leisten konnte, gab es vorher wohl auch eine gute Rindssuppe; denn „Soppe macht Woampe", und „Woampe Ansahn" (Ansehen), da ißt man denn „bis dor Noabl glänzt", denn „Von Assn un Trinken hot sich schunn moancher Noarr dorhaln (erhalten)". Werktags ist das Leibgericht eine „Mahlsoppe mit vill under winger Knätln (weniger Knödeln)", je nach dem Wunsch des Familienoberhauptes. Verwendet wird Brotmehl, und wenn die Knödel besonders gut sein sollen, kommt „a Näjl Mölch" (eine Neige Milch) hinein, manchmal wird auch Brot „eingeschiefert" (dünn hineingeschnitten). Zum Mittag gibt es dann Erdäpfelfleisch oder Butternudeln. Paradiesäpfeltunke (Tomaten) oder Hagebuttentunke, Dillsoße oder Saure Gurkentunke, Zwiebel- oder Specksoße. Am Mittwoch kommen gewöhnlich Leberwürste mit Kraut und Stampfkartoffeln auf den Tisch. Zum Nachtmahl gibt es wiederum, besonders in den ländlichen Familien, Mehlsuppe oder Pellkartoffeln mit Quark und Butter; ab

und zu kommt noch ein Hering dazu. „Abunnbuchtl" (Abunn oder Apana sind Kartoffeln, Abunnbuchtl heißt also Kartoffelkuchen), „Liewanzn" (eine Art Eierkuchen) oder Äpfelstrudel und „a Töpfl" Kaffee dazu ist mancher schlichten Hausfrau liebstes Leibgericht. Und während sich der Mann nach Feierabend sein Glaserl Friedländer Bier gut schmecken läßt und dabei gemütlich ein Pfeifchen schmaucht, lobt seine bessere Hälfte ihren Kaffee, von dem immer ein reichliches Quantum in der Ofenröhre bereitsteht. „For a Töpfl Koaffie und a Stickl Kuchn koan mich ejs (einer) a dor Nacht öm Zwelfe weckn!"

Hopfensalat

Im fruchtbaren Saazer Ländchen gedeiht der Hopfen besonders gut. Er gibt ein bodenständiges, nur hier vorkommendes Gericht her, das vortrefflich mundet: der Hopfensalat. Im Frühjahr, meist im Monat März, hackt der „Hoppenweina" rund um den Hopfenstock die Erde auf, schneidet die schwächsten Triebe ab und läßt nur die zwei stärksten, die dann die Pflanze bilden, stehen. Die abgeschnittenen Triebe, die Kartoffelkeimen sehr ähnlich sehen, werden zu Hause fein säuberlich geputzt und in Salzwasser schön weich gekocht. Hierauf macht man sie mit Essig, Öl und Pfeffer an und bringt sie, mit Scheiben eines hartgekochten Eies verziert, als Hopfensalat auf den Tisch. Er ist im Saazer Lande ein beliebtes Abendessen am Karfreitag, wird aber auch als Beilage zu einem guten Braten sehr geschätzt.

„Nischt iber ejne Reichenberger Rejcherworscht!"

Der Leser wird die Reichenberger Räucherwurst vergeblich im Lexikon suchen, sie ist dort nicht verzeichnet. Zu Unrecht, denn wenn die Lexikon-Herren Meyer oder Brockhaus jemals in Reichenberg gewesen wären, dann würde auch die Räucherwurst im Konversationslexikon ein Plätzchen innehaben. Sie ist nämlich nicht bloß ein Nahrungsmittel im allgemeinen, sondern sie ist schlechthin „die" Reichenberger Spezialität. Ihre allgemeine Beschreibung hätte folgendermaßen zu lauten: die Räucherwurst, im Reichenberger Dialekt „Rejcherworscht" genannt, ist etwa 15—20 cm lang und etwa 1 Zoll dick. Ihre Fülle, bestehend aus Fleisch und Speckstücken, wird in einen langen Darm gepreßt, von dem dann die einzelnen Längen der künftigen Räucherwürste mit einem Spagat (einem Bindfaden) abgebunden werden. Schließlich kommen die Würste, als „Kranz"

auf einem hölzernen Stock hängend, in den Ofen und werden mit Buchenholz geräuchert.
Reichenberg war früher eine Tuchmacherstadt, und die alten Tuchmacher bewiesen der Räucherwurst damit ihre Verehrung, daß sie sie „Tuchmacherforelle" tauften. Dieser Name ist noch bis zu unserer Zeit geblieben, obwohl die alten Hand-Tuchstühle fast nur noch in Museen vorkamen.
Ob man nun die Räucherwurst heiß aus dem Ofen mit Senf oder Kren oder aber kalt mit Essig und Zwiebel als „Saure Rejcherworscht" zum Nachtmahl ißt, oder aber sie in Längsscheiben schneidet und als Jägerschnitzel paniert auf den Mittagstisch bringt — immer galt sie dem Reichenberger als etwas ganz Besonderes. Man kann sie übrigens auch zu Wurstsalat verarbeiten.

„Kleckerkuchen" aus dem Niederlande

Zweimal im Jahr backen die Bauernfrauen hier den berühmten Kleckerkuchen: zum Sommerfest und zur Kirchweih im Herbst. Eine ganze Woche lang trifft man Abend für Abend die Vorbereitungen dazu. Denn es gibt viel zu tun. Viermeterlange Kuchenbretter werden gewaschen und wieder gut getrocknet, viele Bogen gelbes Kuchenpapier für vielerlei Kuchen (von Handtellergröße bis zu 80 cm) zurechtgeschnitten und auf der glatten Seite mit Fett bestrichen. Mandeln wollen auf Stifte geschnitten sein, Pfefferkuchen gerieben, Äpfel zu Mus gekocht, Streusel muß hergerichtet werden, und am letzten Abend wird dann „Powidl" (Pflaumenmus) richtig verdünnt, gesüßt und gewürzt. Und nun kommt der Mohn an die Reihe. Er wird zugebrüht und dann im rauhen irdenen Reibetopf eineinhalb Stunden mit der großen hölzernen Reibe bearbeitet, bis er ganz butterweich und hellblau ist, dann verdünnt man ihn mit Milch und süßt ihn tüchtig. Als weitere Zutat braucht man noch Quark, der mit Eidotter und Zucker veredelt wird. Zum Schluß wird dann endlich der Teig zubereitet, ein pikfeiner Hefekuchenteig mit wenig Ei, aber viel Butter und allen andern notwendigen Zutaten. Am nächsten Morgen treten sämtliche weibliche Hausangehörigen zum Kuchenbacken an. Es werden Teigballen von vier verschiedenen Größen geformt und auf die passenden Kuchenpapiere gelegt. Man walkt sie schön rund und breit aus, bis sie eine Dicke von ungefähr einem Zentimeter haben, der Rand bleibt ein wenig dicker und wird mit Eigelb

bestrichen. — Und dann geht's ans „Kleckern"! Außer dem schmalen Rand wird der ganze Kuchen mit kleinen Häufchen von Pflaumenmus, Topfen, Mohn und Apfelmus ganz dick belegt. Dann werden Pfefferkuchen und Streusel darübergestreut, eine Mischung von Eigelb, Milch und Zucker daraufgeträufelt und noch Rosinen und Mandeln obenauf getan. Die Großmagd hat schon seit dem frühen Morgen den Backofen geheizt, und nun wird eingeschoben. Wenn die Kuchen fertig gebacken herauskommen, werden noch einmal die heißen Kuchenränder mit Zuckerwasser bestrichen und die „gekleckerte" Fläche mit Vanillezucker bestreut.

„Beischel"

In der Teplitz-Schönauer Gegend versteht man sich vortrefflich auf Gewürz- und Fleischgerichte. So galt dort als spezielles Leibgericht „Beischel" (in der Wiener Küche als Beuschel bekannt). Eine Kalbs- oder Schweinelunge und das Herz werden mit kaltem Wasser aufgesetzt. Dazu kommen zwei Lorbeerblätter, zwei bis drei Nelken, eine kleine Paprikaschote, eine große Zwiebel, eine halbe Zitrone, eine viertel Sellerieknolle, ein Eßlöffel Essig und ein Eßlöffel Salz. Alles wird gar gekocht, dann das Fleisch herausgenommen und in kleine Würfel geschnitten; die Brühe siebt man durch und macht sie mit einer Mehlschwitze sämig. Zum Schluß werden Fleisch und Brühe noch einmal aufgekocht. Dazu gibt es Hefeklöße.

Böhmischer Weihnachtskarpfen

kam unabänderlich jedes Jahr zur selben Zeit auf den Tisch, nämlich am Heiligen Abend. „Böhmischer" Karpfen wird er in den Kochbüchern genannt, er ist die traditionelle Speise der Deutsch-Böhmen am Christabend. Nicht immer war die Beschaffung des Fisches einfach, denn es sollte ein Spiegelkarpfen und tunlichst ein Rogener sein; beides brachte Glück. Schon tags vorher wurden die Zutaten vorbereitet, nämlich ein kleinerer Teller mit gestifteten Mandeln und Rosinen und einer mit geriebenem Lebkuchen; Feinschmecker bezogen ihn aus Eger, wo er als Spezialität galt.

Am 24. Dezember wurde der Fisch für den Heiligen Abend bereitet. Nachdem er getötet, sauber geschuppt und ausgenommen war, wobei man sorgfältig das Blut auffing, um es später mit zur Soße zu verwenden, sowie sehr achtsam die Gallenblase

entfernte, wurde der Fisch geteilt. Vom Kopf bereitete man mit Wurzelwerk und Gewürz einen Fischsud, der zum Vergießen der Soße diente, der übrige Fisch wurde gespalten und in zwei bis drei fingerbreite Streifen geschnitten, die man etwas salzte. In einer größeren Kasserolle wurde eine mit Zucker gebräunte Einbrenne gemacht, mit dem Fischsud gemischt, Lebzelt, Mandeln und Rosinen dazugegeben und das Ganze aufgekocht, so daß eine dicke Soße entstand. Dann tat man die Fischstücke hinein und ließ sie seitwärts am Herd mehr ziehen als kochen, damit sie nicht zerfielen. Meist gab es Böhmische Knödel dazu, das sind große Semmelknödel, die man, bevor sie auf der Schüssel angerichtet wurden, mit zwei Gabeln in die Hälfte riß und mit in Butter gebräunten Semmelbröseln übergoß.

„Gußdalken" oder „Livanzen"

Man bäckt sie in der Leitmeritzer Gegend folgendermaßen: Semmel- oder auch Gerstenmehl wird in einem Topf mit Milch, in die etwas Hefe getan wurde und einer Prise Salz gemischt, bis ein ganz dünner Teig entsteht; er muß vom Löffel tropfen. Man läßt ihn etwas ziehen und macht mittlerweile im Backofen ein offenes Feuer an, über das das „Gußdalken"-Blech — eine vertiefte Blechform — gestellt wird. Wenn es heiß und der Teig gut gegangen ist, wird das Blech mit einem Federpinsel tüchtig mit Fett eingerieben. Dann tut man mit dem Schöpflöffel eine Portion Teig auf das heiße Blech. Es zischt und brutzelt ein paar Minuten, Blasen schießen hervor, und bald nimmt der „Dalken" eine feste Form an. Jetzt wird er einmal umgedreht, damit auch die andere Seite ein wenig braun wird, und schon ist der erste Gußdalken fertig. Man bestreicht ihn mit Birnensirup oder Pflaumenmus.

Mohnmuscheln

In Türmitz bei Aussig gab es alle Jahre zu Ostern den Mohnmuschelmarkt; überall in den Buden lagen Berge von Mohnmuscheln über weiße Tücher auf Bretter geschichtet. Die Augen gingen einem über, so appetitlich sahen sie aus. Mohnmuscheln sind ein Gebäck aus Semmelteig, der mit etwas Zucker versüßt ist, in Form eines Halbkreises; sie sind mit Mohn gefüllt, schön knusprig braun gebacken und mit Zucker bestreut. Zur besonderen Verzierung werden mit einer Gabel in gleichmäßigen Abständen Löcher in die Mohnmuscheln gestochen.

Zwetschgenknödel

Wenn der besinnliche Wanderer sich einst in Deutsch-Böhmen im Frühling an den blühenden Obstgärten mit ihren rosenroten Apfelbäumen und den gleich riesigen Brautsträußen dastehenden Birnbäumen erfreute, dann kam er wohl auch an manchem einsamen Feldrain vorüber und blieb überrascht stehen, um den lieblichen, zarten Duft einzuatmen, der hier in der Luft lag. Hier blühte nämlich die liebe blaue Zwetschge, eine ganz einfache, simple Pflaumenart, mit der aber keine der vielen feinen Sorten an Güte und Süße zu vergleichen ist. Die Bäumchen sind klein und haben dunkles, dünnes Astwerk — in der Blütezeit aber erscheinen sie von einem feinen, zartgrünen Schleier umhüllt, den unzähligen, kleinen weißgrünen Blütchen. Ist dann zu Sommers Ende die Zeit der Reife, dann kommen die Früchte körbeweise auf die Wochenmärkte, zur Freude der Hausfrauen und Kinder: die Zwetschgenzeit ist da — und damit die Zeit der beliebten Zwetschgenknödel.

Die Zubereitung ist folgende: einen richtigen Hefeteig machen, hübsch fest, um je eine Zwetschge (mit Kern!) dünn ein Stück-

chen Teig wickeln, aufgehen lassen, die Knödel in Salzwasser zwei bis drei Minuten aufkochen, herausnehmen — sie müssen locker und leicht wie Bälle sein — und sofort mit brauner Butter, geriebenem Reibkäse, Zucker und Zimt bestreut zu Tisch geben. Unter Reibkäse versteht man im Sudetenland einen ganz fest ausgedrückten, zu handtellergroßen Laibchen geformten Bauernquark (Topfen).

Diese Zwetschge ist es auch, die das echte „Powidl" liefert: ein dick eingekochtes Mus, das als Aufstrich auf den kleinen Festkuchen besonders gern gegessen wird.

Zwetschgenknödel waren nicht nur im Sudetenland, sondern fast im ganzen Gebiet des alten Österreich ein Leibgericht. Wir lassen den Ruhm, sie erfunden zu haben, darum den Deutsch-Böhmen, weil sie allein mit größter Energie betonten: es müssen Zwetschgen sein und nicht etwa Pflaumen! Anderwärts nimmt man es damit längst nicht so genau, aber den Namen hat man überall behalten. Es gibt natürlich bei einem so verbreiteten und beliebten Gericht allerhand Abwandlungen. Mehrfach wird statt eines Hefeteigs ein Teig aus geriebenen gekochten Kartoffeln mit Mehlzusatz, wie zu Klößen, empfohlen. Mancherorts werden sogar entsteinte Pflaumen in den Teig gewickelt. Bei den städtischen Rezepten fehlt meist der Reibkäse, man begnügt sich damit, die Klöße in Bröseln zu wälzen und mit brauner Butter zu begießen. Wir verzichten auf näheres Eingehen, weil das von uns gebrachte Rezept die Überzeugungskraft eines Urrezeptes hat.

Von diesen Knödeln, die ja nicht groß sind, werden überall erhebliche Mengen vertilgt; vielfach ist es Sport, behufs näherer Feststellung die Kerne zu zählen. Aber das kann auch einen besonderen Sinn haben: in manchen österreichischen Alpengebieten zählen die Dirndl die Kerne aus und murmeln dabei folgenden Spruch: „Heiraten .... ledig bleiben .... Kloster gehen — — sterben." Was zuletzt dabei herauskommt, ist ein untrüglicher Orakelspruch, und wer es nicht glaubt, weiß nichts von der geheimnisvollen Kraft, die den Zwetschgenknödelkernen innewohnt.

„Palatschinken"

Auch für diese feine Mehlspeise, die man gewöhnlich der Wiener Küche zuzählt, besteht die Möglichkeit, daß sie dem alten Böhmerland, das ja gleichfalls hohen Küchenruhm genoß,

ihren Ursprung verdankt. Wir reihen sie also hier ein, während wir die Strudel, obzwar sie wie im ganzen alten Österreich auch in den Sudeten groß angeschrieben sind, Wien vorbehalten wollen. — Palatschinkenteig wird aus 1/8 l Milch, zwei Eiern, 1/8 l Mehl, sehr gut versprudelt, in die gut gebutterte Omelettenpfanne sehr dünn aufgegossen und hell gebacken. Darauf kommt eine Fülle aus Rosinen, geriebenen Nüssen, braun gerösteten Semmelbröseln und Himbeermarmelade. Dann werden die Palatschinken eingerollt, nochmals knusprig überbacken und mit einer heißen Weinsoße aufgetragen. — Es gibt dafür auch eine andere Fülle aus Topfen, Zucker, Butter und Eiern.

„Bochana Kniala"

Eine beim Egerländer allgemein beliebte Speise sind die „Bochana Kniala" (gebackenen Knödel). Wenn sie auf dem Küchenzettel standen, was nicht allzu oft vorkam, wurden sie mit einem wahren Heißhunger aus der Pfanne gezogen, selbst auf die Gefahr hin, einige Brennblasen davonzutragen. Für sechs Personen werden 2 1/2 kg rohe, geschälte Kartoffeln gerieben, wobei ein fein gelochtes Reibeisen zu verwenden ist. Die so gewonnene breiige Masse wird durch ein selbstgesponnenes und -gewebtes Leinen gedrückt. Dazu tut man, gut vermengt, 1/2 kg gekochte, zerdrückte Kartoffeln, 1/4 kg Quark, 1/2 l saure Milch und einen Eßlöffel Salz. (Manche nehmen keinen Quark, sondern nur saure Milch.) In einer mit Schweinefett und Grammeln gut ausgestrichenen Blechpfanne wird etwa der sechste Teil der Masse nicht über 1 cm hoch breitgedrückt, so daß der ganze Pfannenboden ausgefüllt ist, und zum Backen beigesetzt. Scharfes Feuer ist Voraussetzung! Sobald die eine Seite braun gebacken ist, wendet man die Kniala um. Aufgetragen werden die gebackenen Knödeln in der Regel frisch von der Pfanne als Einzelgericht mit Preiselbeerkompott oder als Beilage zur Gurken-, Zwiebel- oder Schwammsoße (aus Frischschwämmen) mit Rindfleisch.

„Christkindtunke"

Sowohl die braune, mit Pfefferkuchen bereitete Soße, wie den Karpfen kannte man als Weihnachtsgericht im Sudetenland auch in anderer Zubereitung. Da erschien nach der Fischsuppe, die die Mahlzeit eröffnete, als besonderer Gang beispielsweise die Christkindltunke mit Knödeln. Zwei bis drei Fischköpfe (Karpfen) werden in Salzwasser mit Gemüse gekocht. Indessen

läßt man 50 g geschälte, gestiftete Mandeln, 80 g Rosinen, 40 g entkernte Walnüsse, eine Nelke, ein Stückchen Zimtrinde mit 1/4 l Weißwein gut verkochen. Dazu kommen 60 g Butter, heißgemacht, sowie 40 g Mehl und zwei Eßlöffel Semmelbrösel, die man eine Weile dünstet, dann kühl stellt und dem Fischsud beigibt. Das Ganze wird dann gut verkocht. Aus dem zweiten Sud entfernt man Nelken und Zimt, gibt den Weinsud mit den darin gekochten Zutaten in die Tunke, dazu zwei Tafeln geriebenen schwarzen Lebkuchen, ein klein wenig Essig oder Zitronensaft, Salz und Zucker nach Geschmack, färbt mit etwas gebranntem Zucker nach und läßt nochmals aufkochen. Danach erst wird der Karpfen aufgetischt, und zwar gebacken, mit „wälschem" (italienischem) Salat und Dörrpflaumen. Und zum Abschluß ist ein sehr fein bereiteter Apfelstrudel unerläßlich. Nach dem Essen werden vom Hausvater an jedes Familienmitglied vier Nüsse ausgeteilt. Man öffnet sie mit größter Spannung, denn jede Nuß bedeutet ein Vierteljahr und kündigt das Schicksal auf Gesundheit, Krankheit oder Tod, je nach dem Zustand des Kernes.

Kartoffel- und Mehlspeisen im Kaiserwald

Auch im Kaiserwald (Egerland) hat man einen guten Bissen hochgeschätzt; aber dort oben sind alle Gerichte ebenso einfach wie das ganze Wesen des schlichten, derben Kaiserwäldlers. Der felsige Boden spendet nur das Allernotwendigste; Schmerbäuchlein und Doppelkinn gehören hier zur Seltenheit. Wer könnte auch allein von mageren Kartoffeln und Mehlspeisen fett werden! Aus diesen beiden Produkten nämlich bereitete die Hausfrau im Kaiserwald fast alle Speisen.

Einer ganz besonderen Beliebtheit erfreut sich ein Gericht aus „grünen" Kartoffeln. Man denke da vor allem an den „Getzen", dessen Teig aus geriebenen rohen Kartoffeln, vermengt mit ein paar gekochten, saurer Milch und Salz, dünn in der Pfanne gebacken wird. Geschmalzen, mit Schwammerlbrühe oder eingekochten Beeren kommt er auf den Tisch. Derselbe Teig, mit Stärke und Mehl, aber ohne Milch, wird auch zu Knödeln geformt, die unter dem Namen „Spatzen" bekannt und begehrt sind. Rohe Kartoffeln werden ohne Schale mit Grünzeug, Einbrenne und getrockneten Schwämmen gekocht und heißen dann „Erdäpfel in der Brühe". Ohne Schwämme und Einbrenne, mit Fleisch, ein bißchen Majoran und Pfeffer in Wasser gekocht, nennt man sie „Soldatenerdäpfel".

Obwohl man „grüne" Kartoffeln vorzieht, werden Gerichte aus gekochten keineswegs verachtet. Hierher gehören Erdäpfelbrei, Erdäpfelknödel, „Zammerln", „Schopperln" usw. Mit Ausnahme der beiden letzten sind diese Gerichte ja allerorts bekannt. „Zammerln" erhält man, wenn man gekochte Kartoffeln zerstampft, mit Mehl und Stärke tüchtig abknetet, den Teig löffelweise in die Pfanne setzt, dort anrösten läßt und schmalzt. Quetscht man die gekochten Kartoffeln, vermengt sie mit Mehl und Salz, formt kleine Würstchen daraus, die in der Röhre gebacken, mit heißem Wasser abgebrüht und zuletzt geschmalzen werden, so gibt es „Schopperln". Statt sie zu backen, kann man sie auch kochen und mit Zucker und Lebkuchen bestreuen.

Ebenso viele Speisen werden aus Mehl hergestellt. Dazu gehören etwa die „Freitag=Liwanzen" aus Gerstenmehl, Milch, einem Ei und ein wenig Hefe, im Liwanzenblech gebacken. Ferner die dünnen Omeletten, Powidlknödel und Mehlknödel, die in Wasser gekocht, aber auch in der Röhre gebacken werden

und so die berühmten Egerländer „Püazel", auch „Büazel", „Butzel" (Bezeichnung für Kloß), darstellen. Man ißt sie zu Brühen, brockt sie in den Kaffee oder brüht und übergießt sie mit Schmalz und Sirup. Das allerfeinste Essen sind „Semmeln in Milch", nur Semmeln in kalter roher Milch aufgeweicht. Auch als gebackene „eingeschnittene" Semmeln werden sie genossen. Reis, Grieß, Linsen, Erbsen und dergleichen kommen mitunter auch auf den Tisch, doch wird mit allem, was aus dem Laden geholt werden muß, sparsam umgegangen. Aus diesem Grunde gehört auch Fleisch zu den Leckerbissen; nur an Sonn- und Feiertagen gibt es ein halbes Pfündlein. Die wenigsten der armen Gebirgsbauern können sich ein Schwein halten, denn ihre Ernte reicht kaum aus, die vielköpfige Familie zu ernähren. Vergebens sucht man Geräuchertes im Kamin oder üppige Fettöpfe in der „Almer". Nur zu Martini oder zu Weihnachten muß ein Ganserl daran glauben und ab und zu einmal ein anderes Federvieh.

„Krauttolka" mit Erdäpfelbrei

Ein Gericht, das aus der Küche des Egerländer Bauern nicht wegzudenken ist! „D'Mouta" (die Mutter) nimmt dazu Mehl, salzt es und rührt es in Milch an. Dann gibt sie Sauerkraut hinzu und knetet so den Teig. Dieser wird am „Biazarlbretl" (Nudelbrett) mit dem „Ludlwölzla" (Nudelwalke) flach gedrückt, und zwar dünner als ein Kuchen. Soll der Krauttolka besonders schmackhaft werden, so wird dem Teig noch kleingeschnittenes Selchfleisch beigeknetet. Dazu ißt man im Egerland noch den „Eadepflbrei", der mit Zwiebeln, geröstet in Butter, gewürzt wird.

„Erdäpfeltootsch"

ist ein Pfannkuchen aus rohen Kartoffeln und saurer, noch besser Buttermilch, dem auch einige gekochte Kartoffeln beigegeben sind. Die zähe Beschaffenheit hat dieser Speise im Egerland den weniger appetitlichen als bezeichnenden Namen „Rotziger Tootsch" eingetragen. Wenn die Zwetschgen reif sind, legt man sie entkernt darauf und läßt sie mitbacken.

Apfelknödel

1 1/2 kg Äpfel werden in kleine Würfel geschnitten und mit einem Ei, 1/2 kg Mehl und ein wenig Salz in eine Schüssel gegeben.

Dann wird die ganze Masse so lange zwischen den Händen gerieben, bis es einen Teig gibt. Hernach formt man Knödel, kocht sie 1/2 Stunde, bestreut sie mit Zimt und Zucker und begießt sie mit brauner Butter.

„Kolentschen"

Am Heiligen Abend war es in einigen etwas südlich vom Egerland in Ostböhmen gelegenen Dörfern Sitte, daß sich Gevattersleute („Tuadherr" und „Tuadfrau") gegenseitig mit Äpfeln und „Kolentschen" beschenkten: einem runden geflochtenen Gebäck von 30—50 cm Durchmesser. Es wurden immer soviel Kolentschen gegeben, wie Kinder in der Familie des Beschenkten waren. Zu Kolentschen braucht man Mehl, Hefe, Butter, Rosinen und Zitronenschale. Zwei fingerbreite Teigzöpfe werden erst viermal, dann dreimal, obenauf einmal geflochten, mit Eigelb bestrichen, damit sie schön glänzend braun werden und im Backrohr gebacken.

Schneeballen in Rahmsoße mit Wildkaninchen

Dies Gericht wird gern an Festtagen wie Weihnachten oder Neujahr gegessen. Schneeballen sind Klöße aus rohen, nebst einigen gekochten Kartoffeln, auf die übliche Weise bereitet. Das Kaninchen muß sechs bis acht Tage am kühlen Ort hängen. Dann wird es abgezogen, ausgenommen und ganz in die Bratpfanne gelegt, die mit Essig, Gewürz und verschiedenem Gemüse gefüllt ist; darin läßt man es zwei bis drei Tage beizen. Nachher wird es gebraten, unter ständigem Übergießen mit der Brühe, bis es gar ist. Dann nimmt man das Gemüse heraus, vermengt einen halben Liter Rahm mit etwas Mehl, quirlt dies in die Brühe ein und läßt noch einige Minuten dünsten.

Egerländer Essensgstanzl

Abend für Abend marschieren auf den Bauerntisch „Erdepfel in der Montur" (in der Schale), die mit Butter und Salz immer gern gegessen werden. Voran geht eine dicke Erdäpfelsuppe, so steif, daß der Löffel darin steht. Freilich gerät sie auch einmal zu dick, und dann singt der kecke Kleinknecht:

„Döi Erdepfelsuppen is dick,
Mou ma dou neat 's Mal afreiße?
Vä wa denn? (Warum denn)
No, daß mä neat dästickt."

Das „Räiapiatzlbacken" (Räiapiatzl — ein Gebäck aus 500 g Mehl, 500 g gekochten Kartoffeln, 125 g Zucker, einem Ei, Hefe und Anis. Räia = Röhre) ist schon eine Kunst. Daß es nicht immer gelingt, berichtet uns ein Spottlied, über das sich die Dürngrüner nicht schlecht ärgern.

„In Dirn=gräi ham se amäl Räiapiatzl bachn,
wenn e droadenk, mou e heit nu lachn:
inne spinde (teigig), assn väbrennt,
sann se vor Freid in dä Stum eingrennt."

Der „beißate" Kas

In armen Dörfern ist ein Butterbrot eine Delikatesse, die es nur selten gibt. Einem Hütejungen, der sich Tag für Tag mit einem „beißaten" (beißenden, scharfen) Käse begnügen mußte, wurde das zuviel, und er machte seinem Hunger Luft mit dem folgen=den Gstanzl:

„Olwal gout höin, gout höin (gut hüten),
Nöimols kua Buttabrout kröign,
Olwal dian beißat'n Kas —
I treib nimma as (aus)."

Kulmbacher Bier
BAMBERG
BAYREUTH
Bier
EGER
PILSEN
Lebkuchen
Bratwurst
NÜRNBERG
Bauchstecherl
Kimmichküchle
Zwiebelkuchen
Radi
Kampln
INGOLSTADT
Ulmer Spatz
REGENSBURG
Kragenknöpfe
ULM
DONAU
PASSAU
Reiberdatschi
Kalbshaxn
AUGSBURG
Weißwurst
Knödel
Brathendl
MÜNCHEN
INN
Nockerln
SALZBURG
Enzian
g'steckelte Milch
Krapfen
INNSBRUCK
Kaiserschmarrn
BOZEN
VILLACH

Franken

Die Nordostecke, Oberfranken, wird umklammert von Thüringen, dem Vogtland und Egerland, also drei gewaltigen Kloßgebieten. Kein Wunder, daß die

Klöße

vorab in diesem Teil, aber nicht nur in ihm, eine bedeutende Rolle spielen. Es ist die bekannte Art aus geriebenen, 3/4 rohen und 1/4 gekochten Kartoffeln mit Semmelbröseln in der Mitte; aber natürlich behaupten die Bayreuther und Bamberger, daß s i e sie erfunden hätten. In Bayreuth sind Sonntag, Dienstag und Donnerstag „Klößtage"; und bleiben Klöße übrig, so ißt man sie am nächsten Tage gewärmt, ohne Anstoß daran zu nehmen, daß sie dann so hart geworden sind, daß man „einen damit erschmeißen kann". In Bamberg wird der Ausdruck „Klößkopf" gern für Dickkopf gebraucht; die Mutter nennt ihren eigensinnigen Buben so, aber man sagt wohl auch zu einem Bekannten, der besonders wohl und pausbäckig aussieht: „Na, du hast aber einen Klößkopf aufsitzen." Wenn ein Junge sich zuviel vornimmt, heißt es: „Ehe du das fertig kriegst, wirst du wohl noch viel Klöße essen müssen." Außer den Klößen, bei denen die rohen Kartoffeln erheblich überwiegen, macht man auch solche ganz aus gekochten Kartoffeln („seidene") oder halb und halb gemischte („halbseidene") — aber die stehen bei den unbedingten Kloßessern in geringerer Achtung. Im östlichen Waldgebiet ißt man zu Klößen besonders gern Pilze (gleichviel welche Sorte, wenn auch Steinpilze bevorzugt werden), die mit Butter, feingeschnittener Zwiebel, gehackter Petersilie und etwas Salz im eigenen Safte geschmort werden. Ein zweites fränkisches Nationalgericht ist

Fränkischer Krautbraten

Schon der Anblick seiner Zubereitung ist erbaulich. Weißkraut wird in kleine Würfel geschnitten, „gestupft", dann mit viel Fett (ohne Wasser!) weich gedämpft, unter Zugabe von Nelken, Lorbeerblättern, Zwiebel und Salz. Dann wird eine Bratpfanne gut gefettet und mit abgebrühten Krautblättern ausgelegt. Darauf kommen lagenweise oder durcheinandergemischt das gedünstete Kraut, Hackfleisch und gewürfeltes Fleisch — auch

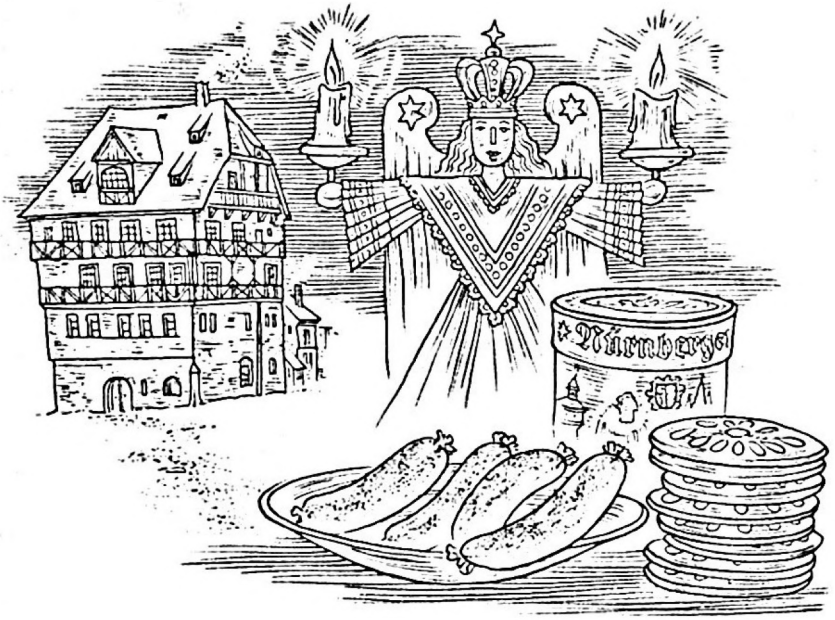
Bratenreste eignen sich sehr gut dazu. Den Abschluß bildet wieder ein Krautblatt, das man mit Speckstückchen belegt und mit saurem Rahm bestreicht. Dann stellt man die Bratpfanne ins Rohr, bis sich — nach etwa einer Stunde — eine schöne braune Kruste bildet, und der „Krautsbrode" ist fertig. Wer ihn einmal gekostet hat, dem braucht man ihn nicht mehr zu loben.

Linsen und „Spatzen"

In jeder alteingesessenen Bamberger Familie kommen am 24. Dezember als Mittagsgericht „Linsn und Spotzn" auf den Tisch. Man ißt diese Mahlzeit am Heiligen Abend, damit im neuen Jahr das Geld nicht ausgeht. Bamberger Spatzen haben mit den schwäbischen Spätzle nichts zu tun, es sind Mehlklöße. Man rührt aus 500 g Mehl, drei Eiern, ½ l Milch und etwas Salz einen festen Teig, untermischt ihn mit fünf würfelig geschnittenen, in Butter gerösteten Semmeln („Klößbröckäla"), sticht daraus mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel kleine Klößchen ab, tut sie in kochendes Salzwasser und läßt sie eine Viertelstunde offen kochen. Inzwischen werden in einer Pfanne reichlich kleingeschnittene Zwiebeln, in Butter goldgelb geröstet, vor dem Anrichten über die Spatzen gegeben. Dazu reicht man das bekannte, mit etwas Essig abgeschmeckte Linsenmus.

Nürnberger Eierzucker

In der reichhaltigen Weihnachtsbäckerei der Nürnberger Hausfrauen nimmt der Eierzucker einen ehrenvollen Platz ein. Die dazu benutzten Holzmodeln — geschnitzte Backformen — sind oft sehr alt; in vielen Familien stammen sie von den Eltern der Urgroßmutter. Zum Eierzucker braucht man 500 g Weizenmehl, 50 g Kartoffelmehl, 550 g feinen Backzucker, fünf Eier, eine Zitrone, eine Messerspitze Hirschhornsalz, einen Kaffeelöffel Arrak. Mehl und Kartoffelmehl werden durchgesiebt und mit den übrigen Zutaten abends in einen warmen Raum gestellt. Andern Tags werden die Eidotter, zwei Eiweiß und der Zucker eine Stunde lang in einer Richtung gerührt. (Im Volksmund heißt es: So lange rühren, bis es dreimal soviel wird.) Die abgeriebene Schale der Zitrone und das in Arrak aufgelöste Hirschhornsalz kommen hinzu, dann läßt man nach und nach die Hälfte des Mehles folgen. Darauf wird der steifgeschlagene Schnee der übrigen drei Eiweiß daruntergezogen und der Rest des



Mehles hineingearbeitet. Man läßt den Teig bis zum Nachmittag ausruhen und rollt ihn alsdann ½ cm dick aus. Jetzt wird er auf Holzmodeln gedrückt oder mit andern Formen ausgestochen, auf Tücher gelegt und in geheiztem Raum ein bis zwei Tage zum Trocknen aufgestellt. Der Eierzucker muß oben schön trocken sein, bevor er auf das mit Wachs bestrichene Blech gesetzt und bei mittelmäßiger Hitze in 15—20 Minuten ganz hell abgebacken wird. Beim Bemalen mit giftfreien Farben erwachen bei allen Familienmitgliedern künstlerische Fähigkeiten, wobei es nicht am schmunzelnden Grollen des Vaters fehlt, wenn immer wieder ein Stück zerbricht und darum gleich gegessen werden muß.

„Peterle" mit Schwemmklößen

Jeder Gast hat wohl in Nürnberg, die berühmten, auf offenem Feuer gebratenen Rostbratwürstchen gekostet, die in den historischen, jahrhundertealten Gaststätten am kleinsten, aber am knusprigsten sind. Und ebenso hat er die köstlichen Nürnberger Lebkuchen probiert. Uralt eingesessen ist hier das Gewerbe der Lebzelter, denen schon seit dem 14. Jahrhundert die

Zeidler den Honig aus den riesigen, von meilenweiten Heideflächen durchsetzten Wäldern der Umgebung lieferten. Unbekannt pflegt dagegen den Fremden das Leibgericht der Familien zu bleiben, dem die Einheimischen ihren Spott- und Spitznamen „Nürnberger Poiterlasboum" verdanken, die „Schwemmkniedla mit Poiterlassooß". Dazu werden von 1 kg Petersilie mit Wurzeln die Blätter abgezupft, die Wurzeln abgeschabt und in kleine Stückchen geschnitten. Beides kocht man in Fleischbrühe, am besten von einem Stück Ochsenfleisch, dem sogenannten Brustkern. Wenn es weich ist, legt man dazu die Schwemmklöße, die man wie folgt zubereitet: 60 g Butter schaumig rühren, dazu zwei Eier, etwas Salz und 120 g Grieß, alles tüchtig quirlen und dann mit dem Löffel in die kochende Fleischbrühe zu Fleisch und Peterle einlegen. Die Kochzeit ist gut abzupassen: die Schwemmklöße sollen, wenn sie fertig sind, in der Mitte noch einen dunkleren Kern zeigen, sich im übrigen aber um das Doppelte vergrößert haben — angeschwemmt, also sehr locker sein.

Die gleichen abgerührten Grießklöße ißt man in Franken auch gern zu eingemachtem Kalbfleisch. Ein gutes Stück vom Kalb wird gesalzen, gepfeffert, mit halb Essig, halb Wasser aufs Feuer gesetzt; eine kleine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, eine Nelke, ein paar Pfefferkörner werden dazugegeben, alles weich gedünstet und mit einer Buttermehlschwitze fertig gemacht.

„Runda Kung"

ist nicht etwa chinesisch — das heißt vielmehr runde Kuchen. Zu jedem Fest gibt es Kaffee und Kuchen, und in Oberfranken müssen unbedingt die runden Kuchen dabeisein. Wenn sie so gebacken sind, daß außen um die sonst braunen Kuchen rund herum ein schöner weißer Rand verläuft, sind sie richtig geraten; in der Mitte muß der Teig schön dünn, fast durchsichtig ausgezogen sein. Man erzählt sich, daß die Kuchen „über dem Knie" ausgezogen werden, damit sie die richtige Form kriegen. (In Nürnberg heißen sie darum „Knöiköichla", was ganz dem Luzerner „Chneublätz" entspricht.) Vergrößert muß man sich die Kuchen ähnlich denken wie einen Bordtennisring, nur eben in der Mitte die dünne Haut, außen herum den Teigwulst und an der Außenseite des Wulstes wieder das schöne weiße Rändchen. Um Kulmbach herum gehen diese Kuchen nicht über das normale Maß hinaus, aber in der

Gegend von Lichtenfels finden sich runde Kuchen, bei denen sehr wohl das Knie der Hausfrau als Maß gedient haben könnte. — Teigrezepte gibt es verschiedene. Die Hauptsache ist, daß der Teig gut gegangen ist, so daß er schön zu den einzelnen Kuchen gezogen werden kann. Die Meisterbäckerin läßt den Kuchen immer nur so tief im heißen Fett schwimmen, daß eine freie Stelle bleibt, an die das Fett nicht herankommt; so entsteht das Ränd̈chen. Am besten schmecken die Kuchen, wenn sie aus dem heißen Fett herauskommen. Es ißt aber jeder nur einen, denn man verdirbt sich schnell den Magen damit. Auch ausgekühlt und schön mit Zucker bestreut sind sie zu einem guten Kaffee ein wirkliches Festessen.
Genau die gleichen Kuchen werden in Regensburg zur Kirchweih gebacken, die dürfen an diesem Tag auch auf den Dörfern nirgends fehlen und werden darum „Kirchweihküchl" genannt.

Krapfen

Über den Rennsteig hinweg verbindet Thüringer und Franken die Liebe zum Krapfen, diesem runden, aus bestem Weizenmehl und Butterschmalz erzeugten Gebilde mit wulstig-knusprig braun gebackenem Rand und mitten drin einer schönen, weißen, fast durchsichtig emporgewölbten Blase. Man unterscheidet Kirchweihkrapfen, Hochzeitskrapfen, Kindstaufkrapfen, Fastnachtskrapfen und Konfirmandenkrapfen. Also ist der Krapfen ein Ding, das aus dem menschlichen Leben gar nicht wegzudenken ist. Bei diesen fünf Festen muß es jedenfalls Krapfen geben. Diese fünf Gattungen stellen ein und dasselbe Erzeugnis dar, nur unterschiedlich in Größe und Gestalt und mit leichten Änderungen im Geschmack. Aber alle sind mit viel Sorgfalt hergestellt und werden mit noch mehr Liebe gegessen. — Wochenlang spart die Hausfrau in Südthüringen und Oberfranken die Butter, damit die Krapfen auch richtig im Fett schwimmen können. Unter ihren fachkundigen Händen werden kleine Kugeln aus dem Krapfenteig geformt und im warmen Zimmer zum Gehen aufgereiht. Wenn dann das Fett im Kessel tüchtig siedet und brodelt, wird eine solche Teigkugel mit den Fingerspitzen recht sorgsam ausgehöhlt, so daß außen ein Rand entsteht und die Wandung in der Mitte ganz dünn ist. Vorsichtig läßt man nun den noch weichen Krapfen in den Fettkessel gleiten. Beim Aufsetzen auf die brodelnde Butter fängt sich etwas Luft in der Höhlung des Krapfens,

und diese eingesperrte Luft treibt die eigenartige weiße Wölbung in der Mitte empor. Ist die Unterseite hübsch braun, so wird der Krapfen mit der Gabel gewendet, damit auch die andere Seite recht knusprig wird. Beim Herausnehmen aus dem Fettkessel läßt man das überschüssige Fett abtropfen und bringt die fertigen Exemplare in ein kühles Zimmer. Dort liegen sie reihenweise, schnurgerade wie Soldaten ausgerichtet. Sie werden mit feinem Staubzucker bestreut und erhalten so ihren letzten Schliff. Die schönsten Krapfen werden ausgewählt und von den Kindern in der Verwandtschaft und Bekanntschaft ausgetragen.

„Schnitz"

ist schon in der Küche, bei der Zubereitung, eine wahre Augenweide. Denn es liegt ein rechtes Stilleben bereit: saftig grüner Lauch, feinnudelig geschnitten, ganz dünn gescheibelte Sellerie, ebensolche gelbe Rüben, Peterle gehackt, ein Teller mit gehacktem Rindfleisch, drei gute Teller voll geschnittener, gescheibelter „Ärpfel", wie man im Fichtelgebirge die Kartoffeln nennt, und das Ganze überstreut mit kleinzerteilten Blumenkohlröschen. Alle diese guten Dinge werden in Fett angeschmort, mit Salz und Pfeffer gewürzt und nun mit so viel Wasser, um einen großen Topf voll Suppe zu füllen, ein Stündlein langsam gekocht. Wenn es dann zum Mahle geht, häuft sich dort ein duftender Teller voll „Schnitz", Auge, Nase und Zunge in gleichem Maße erfreuend. Lauch und gelbe Rüben spielen Versteck mit Kartoffelscheiben und Blumenkohlröschen, verheißungsvolle Fleischstücklein äugen zwischendurch, alles überschwemmt von der kräftigen Brühe, auf der rötlich geränderte Fettaugen perlen. Mit eingebrocktem Landbrot schmeckt das köstlich, und wer jemals Schnitz probiert hat, wird das bestätigen müssen.

„Bauchstecherla"

Das klingt recht gewalttätig und erschreckend, aber Bauchstecherla sind nichts Gefährliches, sondern ein wohlschmeckendes Bayreuther Gericht. Man reibt (für drei Personen) 500 g erkaltete gekochte Kartoffeln (man kann auch Kartoffelreste vom Tag vorher verwenden) und knetet sie mit einem Eßlöffel Mehl, einem Eßlöffel Grieß und etwas Milch und Salz gut durch. Dann formt man kleine fingerdicke, ovale, flachgedrückte Puffer und bäckt sie in der Pfanne, in der man reichlich Schmalz zerlassen hat, unter öfterem Wenden auf beiden Seiten schön

braun. Schmalz muß nach Bedarf noch nachgegeben werden. Je nach Geschmack werden sie als Beilage zu Schmorbraten oder dergleichen gegeben, oder man ißt sie mit Kompott (z. B. Apfel- oder Zwetschgenmus). Man kennt dieses Gericht längs der ganzen fränkischen Ostgrenze bis hinab zum Bayerischen Wald unter dem gleichen Namen „Bauchstecherl".

„Meefischli"

In Würzburg, wenn die sinkende Sonne dem Kilian und Burkhard auf der Mainbrücke ins Gesicht scheint, muß man sie essen — nahe am Wasser, wo es mehr als eine alte Fischküche gibt. Man kann sich dort auch einen Karpfen oder Aal braten lassen — aber wenn der Hunger nicht zu groß ist, sind „Meefischli" (Mainfischchen) gerade das Richtige. Man ißt sie zu einem Blatt- oder Kartoffelsalat mit Gräten und Schwanz. Ein Viertel Frankenwein bildet die Begleitmusik zu diesem Auftakt eines Würzburger Abends, der seine Fortsetzung in einem der Spitäler findet, wo man sich in den einen oder andern Boxbeutel vertieft. Es gibt auch halbe, und so kann man von einem kleinen Wein geruhig hinaufsteigen zu einem edlen Stein oder Leisten, in dem der ganze Sonnenduft fränkischer Landschaft eingefangen ist. Dazwischen ißt man delikate kleine Würstchen oder einen „Plaaz", jene runden dünnen Salzkuchen, die von Tisch zu Tisch feilgeboten werden.

„Grasköker"

Dies alte Bauerngericht aus der rauhen Rhön wird wie folgt bereitet: je nach der Personenzahl bäckt man eine Anzahl von Pfannkuchen (Omeletts). Dann wird in einem breiten Tiegel Wasser mit Essig, viel Schnittlauch und etwas gewiegter Petersilie zum Kochen gebracht. Die Pfannkuchen werden im Tiegel aufeinandergeschichtet und vom Feuer weggenommen, dann mit der Brühe übergossen und müssen durchziehen. Das Gericht kommt im Tiegel auf den Tisch und wird mit dem Löffel herausgegessen, nur Besuch bekommt Teller.

Gute „Frekwar" aus dem Taubergrund

In „Diddiche" (Dittigheim) essen sie arg gern „Roamspatze" (Rahmspatzen). Erst kocht man sie wie die Schwabenspätzle; aber dann, wenn sie fertig sind, kommen sie mit saurem Rahm in eine Eisenpfanne und werden darin herumgejagt, bis sie

Krüstchen haben. In Uissigheim und auch sonst dahinten gibt's öfter einmal „Kolrowe un Kernboune" (Kohlrabi und Kernbohnen). Die Kohlrabi werden geschält, geschnipselt, in Salzwasser weichgekocht und dann mit einer Einbrenne von Fett und Mehl geschmälzt. Für die Bohnensuppe muß man recht große Feuerbohnen nehmen, sie werden ebenso gekocht wie die Kohlrabi. Das alles wird durchgedreht und zusammen gegessen und schmeckt wie der reine Himmelssegen.
Sehr gern essen sie in „Külse" (Külsheim) „Katoffelsemmete". Dazu muß man gekochte Kartoffeln reiben und mit so viel Mehl zusammenkneten, bis der Teig nichts mehr annimmt und auseinanderfällt. Dann wird er in viel Fett gebacken.
Und trinken? Getrunken wird der selbstgebaute Wein — sonntags! — Am Werktag gibt's die „Läure": das ist der Nachguß von den Trauben. Der ist nicht ganz so kräftig wie der Wein, aber immer noch besser als „Houlzöpfel= un Säubirlismoscht" (Holzäpfel= und Saubirnenmost).

Alt-Bayern

Unter Alt=Bayern verstehen wir Oberbayern, Niederbayern und Oberpfalz, mit Fug setzen wir an die Spitze die Hauptstadt München, deren Name sofort die Vision einer schäumenden Maß heraufbeschwört.

Das Münchener Bierjahr

„Im März, gen Judica", wenn der Frühling naht, beginnt die Zeit des Starkbieres. Über jedem Gasthaus verkündet ein Plakat, mit Tannenreis geschmückt, den jeweiligen Ausschank der Biere, die meist mit klangvollen lateinischen Namen einher=prangen. Zeigt der Kalender den 1. Mai an, dann wird das erste Faß Maibock angestochen und feierlich auf Gehalt und Süffig=keit geprüft. Naht der Sommer, so erwachen die Bierkeller zu neuem pulsierendem Leben; freilich sind es gar keine Keller, sondern Gärten, unter deren Kastanien auf dem grünen Tisch neben der Maß der kunstgerecht geschnittene, salzige Tränen weinende Radi steht.

Und dann naht mit dem Oktoberfest die große Zeit der „Wiesn=maß". Für die Wiesn ist das Bier stärker eingebraut als ge=wöhnlich. Es wird von schmucken Viergespannen angefahren; vier schwere, gleichfarbige, gut herausgefütterte Rosse mit herr=lichem Galazaumzeug ziehen den schweren Wagen, auf dem sich die Fässer türmen. Die Bierführer sind hemdärmlig, haben Schaftstiefel, flache Hüte, an der Weste zwei Reihen silberner Knöpfe: die Bauerntracht des nördlichen Oberbayern. Diese Gespanne sind Wahrzeichen des Oktoberfestes und werden von den Brauereien mit besonderem Aufwand gepflegt. Auf der Wiesn häufen sich die „Schmankerln" in phantastischer Fülle, so daß von ihnen besonders zu reden sein wird. Die Wiesnmaß bildet den Höhepunkt des Bierjahres, das nun in den Winter hinübergleitet, dem neuen Frühling zu.

Treuer Begleiter bleiben der Maß auch jetzt die Weißwürstl — freilich nur bis zur Mittagsstunde: denn ihnen ist vom Schicksal verhängt, daß sie mit dem Schlage der Mittagsglocke sterben müssen. (Landesfremde setzen die Kellnerinnen immer wieder dadurch in fassungsloses Erstaunen, daß sie nachmittags oder abends Weißwürstl bestellen — ein Wunsch, der ebenso unmög=lich zu erfüllen ist, als wollte man die Sonne stillstehen lassen.)

Müssen sie aber schon am Mittag sterben, so beginnen sie dafür auch sehr früh zu leben: im Fasching enden alle Feste damit, daß man im Morgengrauen in ein Lokal zieht, wo man die ersten Weißwürstel des neuen Tages zugleich mit der letzten Maß der Nacht zu sich nimmt.

Bierlikör

In einem so bierfrohen Lande wie Alt-Bayern spielen Schnäpse natürlich keine große Rolle. Im Gebirge braut man den vortrefflichen Enzian, der gewürzig und gewaltig durch die Kehle brennt; er ist in ganz Deutschland wohlbekannt, die Einheimischen genießen ihn mehr als eine Art Medizin. Dafür ist im Herzen Bayerns ein selbstbereiteter Likör verbreiteter als man gewöhnlich annimmt. Wir geben die Anweisung wieder, die von einem Münchener Braumeister stammt, in dessen Familie sie sich vererbt hat. Um Bierlikör zu bereiten, läßt man 2 Liter Bock (Starkbier) mit 1 kg Zucker und zwei Vanillestangen eine Viertelstunde leicht kochen. Wenn die Flüssigkeit etwas abgekühlt ist, 1¼ Liter Alkohol dazugießen, durchseihen und in Flaschen abfüllen. Der Likör gewinnt an Geschmack, wenn er mindestens drei Monate lagert.

Kalbshaxen

Sie stehen wohl auf jeder Speisekarte, aber sie werden auch rasch gestrichen, und wer nicht sehr zeitig kommt, hat ziemlich regelmäßig das Nachsehen. (Mit den Schweinshaxn geht's nicht anders.) Will man nicht neidvoll zusehen, wie ein anderer die letzte (oder womöglich gar die einzige) verzehrt, dann lasse man sich eine daheim zubereiten. Die Haxe wird in reichlich Wasser mit etwas Suppengrün und Salz (das gibt eine gute Suppe) weichgekocht. Dann macht man in einer Pfanne Fett heiß und läßt die Haxe darin von allen Seiten abbräunen. — Manche lieben sie paniert, wenden sie also in Ei und Weckmehl (wie ein Wiener Schnitzel), und backen sie dann ebenso heraus.

Kalbsschlegelbraten

Ähnlich wie die Kalbshaxen gehört auch der Kalbsschlegelbraten zum Küchenbestand aller bayerischen Gaststätten. Er galt viel in den Städten, die an Isar und Inn, Salzach und Donau liegen; ja, in Wasserburg am Inn wurde ihm eine besondere Huldigung zuteil. Da erklang am Samstagabend das „Bratelblasen" vom Turm der Frauenkirche in zwei Melodien: die erste von langsamem Tempo, etwas schwermütig berührend, die zweite aber munter, wohl geeignet, den schwerfälligen Bürger zu schnellerer Gangart, das Kind zu flinker Heimkehr an den elterlichen Tisch zu bewegen. — Nun das Rezept: Man läßt den Schlegelbraten zwei Stunden vor Bratzeit gut gewaschen, abgetropft und gesalzen auf dem Brett liegen bis Fleisch und Salz sich verbunden haben. Nun werden in die längliche Bratpfanne, die nicht zu knapp sein darf, die Kalbsknochen getan, dazu Scheiben von gelben Rüben, eine weiße und eine Schwarzbrotrinde, eine mittelgroße, ungeschälte, halbierte Zwiebel, ein Streifchen Zitronenschale und reichlich Butter — nicht nur in Flöckchen, sondern als Grundstock der Soße. Und nun hinein mit dem Braten ins heiße Rohr! Auf dem Herde wird heiße Fleischbrühe bereit gehalten zum Pflegen des rosigen, langsam sich bräunenden Bratens.

Schweinernes mit Kraut und Knödl

Der echte Oberbayer zieht in der Regel ein schön durchwachsenes Stückerl Schweinernes mit Kraut und angedämpften Knödln allen anderen kulinarischen Genüssen vor. Überhaupt das

„Schweinerne", immer steht es in hohem Ansehen! Mag auch der und jener ein Haxl, ein Backerl, ein Ohrwaschl, den Rüssel, ein Wammerl oder sonst ein Stück des lieben Borstentieres bevorzugen — die Parole heißt: Schweinernes mit Kraut! Dazu die Knödl! Das dürfen nun nicht irgendwelche Teigbatzen sein, die sträflicherweise auch Knödl genannt werden. Knödl bestehen ein für allemal aus kleingeschnittenem altem Weißbrot, in heißer Milch aufgeweicht, einige Eier dazu und höchstens zwei bis drei Eßlöffel Mehl. Der Teig wird richtig durchgeknetet, schöne Kugeln geformt und 10—15 Minuten gekocht — dann guten Appetit, solche Knödl darf man jedem vorsetzen. Der Vollständigkeit halber noch eine frische Maß Bier, dann ist man den Widrigkeiten des Lebens gewachsen.

Bayerische Milzwurst

Wer seinem aus Bayern stammenden Herrn Eheliebsten eine besondere Freude bereiten will, der setze ihm eine bayerische Milzwurst vor. Bereits einige Tage vorher bestellt man alle Zutaten: eine schöne große Rindermilz, die der Metzger sorgfältig bis zur Spitze und diese besonders gut und breit aushöhlen muß, zwei bis drei große, möglichst wenig zerrissene Kalbsnetzle, ein großes Kalbsbries, 350 g Rindsleber (ist kräftiger als Kalbsleber), 125 g Kalb- und 125 g Schweinefleisch, beides vom Schlegel, daß es fleischig und nicht hautig ist. Nun wird viel Grünzeug, Petersilie, Sellerie, Lauch und Zwiebel feingewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben; ferner werden gelbe Rüben in feine Scheiben, sowie Bries, Leber und Fleisch und die dicke Umrandung der Netze in kleine Würfel geschnitten. Man legt die Netze auf dem Nudelbrett so aus, daß etwa vorhandene Löcher zugedeckt sind. Die geschnittenen Würfel werden untereinandergemengt und in der Länge der Milz, etwa 20 cm breit, gleichmäßig auf die Netze gebreitet, daß auf allen vier Seiten noch ein Streifen leer bleibt zum Einschlagen; dann werden sie gesalzen und gepfeffert. Das Grünzeug, das man der Schmackhaftigkeit halber roh verwendet, und nicht vorher dämpft, wird gut messerrückendick daraufgestrichen und mit den gelben Rübenscheiben bedeckt. Nun schlägt man das Netz rechts und links ein und rollt es zusammen. Vorsichtshalber wird geprüft, ob die Milz nirgends gebrochen ist, da sie in diesem Falle noch geflickt und genäht werden kann! Sodann wird der Milzspitz eingedrückt, die gerollte Fülle eingeschoben, die Milz gleich-

mäßig und behutsam darüber hergezogen (etwa wie man einen umgestülpten Strumpf anzieht) und unten zugenäht, so daß also das Innere der Milz nach außen kommt. Die Milzwurst setzt man in heißem Wasser zu und läßt sie mindestens zwei Stunden langsam und dauernd kochen. Sie wird in Scheiben geschnitten und in der Nudelsuppe gegessen, eignet sich also auch vorzüglich als schmackhaftes Eintopfgericht. Ein etwaiger Rest der Milzwurst schmeckt auch kalt sehr gut.

„Bah-Nudln"

Jeder kennt Mittenwald; aber wer kennt eins seiner ursprünglichsten Gerichte, die Bah-Nudln (a kurz zu sprechen wie in Rasse)? Ihre Zubereitung ist einfach, weicht aber von den herkömmlichen hausfraulichen Regeln sehr ab. Man macht zunächst einen ganz gewöhnlichen Nudelteig aus ungefähr 500 g Mehl, etwas Salz und zwei Eiern. Wenn die Nudeln geschnitten und richtig ausgetrocknet sind — das beste Zeichen hierfür ist, daß sie rascheln und klappern —, dann bringt man sie in eine Pfanne und bäht sie am Ofen, aber wohlgemerkt ohne Fett, unter ständigem Umschaufeln, bis sie ganz resch klingen. Kurz vor dem Essen kommt noch ein Guß darüber: Fett mit Wasser zusammen erhitzt. Nun wird alles noch ein paarmal mit dem Schäuferl umgedreht, und die Bah-Nudln sind fertig. Dazu „a gsteckelte Milli" (Sauermilch) — und jeder Mittenwalder leckt sich die Goschn und verzichtet auf Braten.

„Schuxn"

Wenn man kurz vor der „Kirta" in die Landshuter Gegend kommt, tischt die Bäuerin dem Gast eine zugedeckte Schüssel auf, von der ein köstlicher „G'schmack" ausgeht. Der Deckel hebt sich: länglich oval, ungefähr 1—2 cm hoch, innen hohl, 10—15 cm lang, 8—12 cm breit, von einer schönen gelblichen Farbe — so liegen sie darin: die „Schuxn". Sie werden zu Rindssuppe gegessen, und schmecken resch, frisch und pikant. Nach dem Rezept der Urgroßmutter werden die Schuxn folgendermaßen gemacht: für ungefähr 50 Stück wird zunächst ein Vorteig von 500 g Roggenmehl und 1 l Magermilch zubereitet, der drei Stunden gehen muß. Daraus und aus 1½ kg reinem Roggenmehl knetet man einen Teig, an den auch etwas Salz kommt; er muß zwei Stunden gehen. Aus diesem Teig werden die Schuxn geformt, oval und in Stärke eines dicken Pfannkuchens.

Derweil muß in einem Topf Schmalz zergehen, bis es ganz heiß ist, darein kommen die ersten rohen Schuxn, bis sie in die Höhe gehen. Dann wendet man sie um, daß sie auf beiden Seiten schön gelbbraun werden. Nun herausnehmen, abtropfen lassen und auf dem Nudelbrett schräg hintereinander aufstellen. — Schuxn schmecken gut zu Suppen, Gemüse und Kaffee und halten sich, kühl und trocken aufbewahrt, ziemlich lange. Gegessen werden sie vom Georgentag bis zum Kirchweih-Samstag — dann kommt anderes Backwerk an die Reihe.

„Soizn-Nudln"

„Druntn in der Holledau, do blüaht der Birnbaam schö blau — juchhe!"

Und nicht nur das! Auch „Batzel" wachsen in der Holledau, dem gesegneten altbayrischen Hopfenland südlich der Donau, zwischen Abens und Paar. Die Batzel, eine Art weiße Rüben, eine spät reifende Getreidenachfrucht, geraten in jedem Jahr und auf jedem Acker verschieden. Aber heuer sind sie beim Jacklbauern etwas geworden; und drum gehen eine halbe Herbstnacht lang der Bichlgori — sonst macht es ja niemand mehr im Dorf — und sein Weib und seine vier halberwachsenen Kinder mit armlangen schwertähnlichen Messern um einen roh gezimmerten Holztrog. Der ist acht Schritte lang und vier breit, und drin liegen die gut geratenen Batzel vom Jacklbauern, schön „geschelft" (geschält), und der „Bettbrunzer" (Blattkern) ist auch sauber herausgeschnitten. Und mit lauter Herumgehen und mit lauter Hineinhauen wird aus den ungeschlachten Rübenköpfen ein saftiger Grieß. Damit er nicht gar zu „batzig" (wässerig) wird, läßt der Bichlgori die „Soß" von Zeit zu Zeit in einen Holzkübel laufen. Die Jacklbäuerin aber nimmt den Batzelgrieß und säuert ihn in einem mächtigen Faß ein, der Mich, der Bub, stampft ihn mit nackten Füßen in das Holzgefäß, daß es nur so gluckst und zischt. Nachdem der Batzelbrei ausgegoren ist, kommt er als „Kloans Kraut" allwöchentlich einmal neben dem alltäglichen Sauerkraut auf den Bauerntisch. Die Batzelbrühe jedoch wird zu einem dunkelbraunen Saft eingedickt zur „Soizn" (wohl von Salz), in bauchige „Krugln" (Tongefäße) abgefüllt und in den Keller gestellt. Die „Soizn" hält sich mehrere Jahre. Man kann nun auch in Bayern nicht immer Knödel mit Sauerkraut essen oder Dampfnudeln und „Gsohne Bien" (gesottene Birnen); also holt die Jacklbäuerin bei besonderen Anlässen

ein Krugl aus dem Keller, schüttet die Soizn in einen „Tegel", der sich sehen lassen kann, und legt dazu vorsichtig faustgroße Hefeteignudeln. Den Deckel drauf, gekocht und nicht mehr hineingeschaut, sonst gibt es lauter Wetzsteine und keine lockeren duftigen Soizn-Nudln. Mittags, beim Beten, stupfen sich die Weiberleut verstohlen mit den Ellbogen, und den Kindern gehen die Augen auf wie gesottene Zwetschgen; denn was da an Pracht und Menge auf dem Tisch steht, wäre würdig, die Festtafel eines Großmoguls zu zieren. Nur der Bauer brummt etwas von „Weibergfraß" in den Bart, haut aber doch ein wie ein Drescher.

„Reiberdatschi"

Es werden rohe Kartoffeln sauber gebürstet und dann mit der Schale gerieben, eine große Zwiebel wird mitgerieben, ein paar Eier daruntergerührt, feingewiegter Majoran und Petersilie sowie Salz dazugegeben. Wenn der Teig zu dünn ist, kann man ein bis zwei Eßlöffel Haferflocken darunterrühren. Daraus werden kleine, knusprige Küchlein gebacken, am besten in Öl. Dazu gehört roher Sauerkraut- oder Gelbrübensalat. Das ist etwas richtig Herzhaftes.

„Steckerlfisch und Brathendl"

sind die vornehmlichsten „Schmankerl" des Oktoberfestes. Zum Steckerlfisch werden verschiedene Arten von Flußfischen verwendet. Man schuppt sie, putzt sie und salzt sie kräftig ein. Auf beiden Seiten werden die Fische zwei bis dreimal schräg eingekerbt, damit sie rascher gar werden. Durch den Fischleib wird ein Eisenspieß gesteckt und dieser in schräger Neigung in die Erde gestoßen, auf der sich ein etwa 3 m langer, kleiner Wall von glühenden Holzkohlen befindet. Bald ist der Fisch gebraten und findet raschen Absatz, denn er eignet sich vortrefflich zur Erzeugung eines bemerkenswerten Durstes. Hat man diesen erst einmal etwas besänftigt, dann ist man in der Lage, sich dem Hauptgenuß der Wiesn zu nahen: dem Brathendl. Bei den zahlreichen Hühnerbratereien bietet sich dem Beschauer ein liebliches Bild. In langen Reihen, drei und vierfach übereinander, drehen sich die Brathühner vor einem Holzkohlenfeuer, das sich in Gitterkästen befindet. Bevor die Hendl an den Spieß kommen, werden sie in tadellos gesäubertem Zustand gesalzen und in den Bauch steckt man als Tipferl auf dem

I ein Sträußchen Petersilie. Langsam drehen sich die leckeren Vögel an den Spießen, werden zusehends brauner und knuspriger; das Fett, das heruntertropft, wird unten in einer Rinne aufgefangen. Der Koch taucht immer wieder einen Pinsel in das Fett und bestreicht die Hühnchen. Herrlicher Duft verbreitet sich, und bei den andächtigen Zuschauern bleibt kein Gaumen trocken. So ein Brathendl und eine frische Wiesnmaß ist die Krönung aller oktoberfestlichen Genüsse.

„Topfen-Nudln"

Ein großer Teil der Reisenden, die alljährlich München und das bayerische Oberland besuchen, glauben immer, die Bayern äßen nichts anderes als Kalbshaxn und Weißwürst. Aber die Kälber müßten ja als Tausendfüßler herumlaufen, wenn die ganze bayrische Menschheit mit Haxn versorgt werden sollte. Wirklich bayrische Küche ist doch ein wenig anders als das, was die

Fremden in den Gasthäusern vorgesetzt erhalten. Die Ernährungsgrundlage, namentlich auf dem Land, ist, dem rauhen Klima entsprechend, das Kraft und Wärme spendende Butterschmalz (in echten bajuwarischen Rezepten ist unter Schmalz immer Butterschmalz zu verstehen!), und eine Bäuerin, die mit irgendeinem anderen Fett kochen wollte, würde bald keine Knechte und Mägde mehr bekommen. Von einem kräftigen Burschen sagt man daher auch: „der hat Schmalz". Schmalz ist auch die Hauptsache bei der hier folgenden Leibspeise, den Topfen-Nudln. Das Rezept: Man zerdrücke 500 g recht trockenen Topfen (Quark) und gebe ein Ei, 10 g Hefe und so viel Mehl dazu, wie die Masse annimmt, Salz nach Geschmack. Das Ganze wird zu einem festen Teig geknetet, aus dem man Würstchen von der Länge und Dicke eines Fingers formt. Nun kommt die Hauptsache: diese Würstchen werden nicht etwa auf der flachen Pfanne, sondern in einem tiefen Tiegel gebacken, in dem das siedende Schmalz so hoch steht, daß die Nudln schwimmen; keinesfalls dürfen sie den Boden berühren. Man erschrecke nicht, wenn die Dinger Auswüchse bekommen wie ein Warzenschwein; das gehört dazu. Die Nudln sind fast hohl. Je nach Geschmack trägt man sie mit Sauerkraut oder Preiselbeeren auf.

„Gwichste"

In Niederbayern, da wo es die schönsten Roß, die besten Küh und Bauern mit den dicksten Schädeln gibt — da ist das Rottal. Da sitzen in der Stubn beim Essen die Ehhalten (Gesinde). Auf dem Tisch liegt ein großer nußbrauner Brotlaib, und jeder schneidet sich der Reihe nach einen Mordstrumm ab; zuerst der „Baumann", dann die Schweizerin, der Mitterknecht, die Dirn, der „Drittl", der Bua und 's Dirndl. 's Kuchal bringt als Vorspeise eine Schüssel Sauerkraut; mit dem Löffel, der unter der Tischplatte eingezwickt ist, fährt jeder der Reihe nach in die Krautschüssel. Als Hauptmahlzeit kommt eine Mordsschüssel schweinerne Suppe (an Festtagen eine Ganssuppe) und „G'wichste". Das Fleisch — gesottenes Schweine- oder Gänsefleisch — zerlegt jeder auf seinem Teller. Und der Reihe nach, wie es sich gehört, nach Alter und Rang, greift jeder zu, zuerst der Baumann und zuletzt der Bua und 's Dirndl. Ja die G'wichstn, die gibt's alle Jahre 365 mal, die geben Kraft und schmecken einem jeden. Aber gelernt muß das Essen sein! Die G'wichsten sind hart und glasig. Wenn man einen in der Suppe

aufspießen will, dann muß man immer den nächsten aufs Korn nehmen, sonst gelingt das Anstechen nicht, er springt aus der Schüssel. Ein Fremder, der das nicht weiß, bringt keinen aus der Schüssel und „an nöd aus 'm Mäu" (Maul).
Warum sie G'wichste heißen? Wohl, weil sie so glatt und glänzend sind wie ein gewichster Schuh. Gemacht werden sie sehr einfach: Roggenmehl wird mit lauwarmem Wasser und etwas Salz zu einem ziemlich festen Knetteig verarbeitet; sonst braucht man nichts dazu! Die Bäuerin zupft dann lauter kleine Stücke davon ab, rollt sie rund, wie der Bäcker die Semmeln, und zwar unter jeder Hand eins, bis alle schön gleichmäßig sind. Darauf werden sie in kochendes Wasser geschüttet und sind nach kurzer Zeit fertig. Sie sind komisch anzuschauen: nicht größer als kleine Tomaten, haben sie außen eine blaßgelbe Farbe und im Innern eine feste spindige Masse. Der Fremde, der diese gewichsten Knödl, mundartlich „Knun" genannt, durchaus nicht mit der Gabel aufspießen kann und in der Verzweiflung zum Löffel greift, wird „derbleckt", weil er noch nicht einmal das „G'wichsta fanga" gelernt hat.
Mancherorts schneidet man in den G'wichsten-Teig noch Schwarzbrotwürfel. An ganz großen Festtagen aber kommen statt dessen „Kreml" (Erklärung weiter unten) in den Teig; das Ganze heißt dann „Kremlknödl".

Schinkenknödel

Einige Semmeln werden feingeschnitten, mit etwas lauer Milch übergossen und zugedeckt eine Zeitlang stehen gelassen. Inzwischen dämpft man in Fett eine kleine Zwiebel und Petersilie und rührt dies an die eingeweichten Semmeln. Nun gibt man zwei Eier, Salz und ein wenig geriebene Zitronenschale dazu, weiter in Würfel geschnittenen gekochten Schinken und formt aus der Masse Knödel, die man in Salzwasser eine Viertelstunde kocht. Beim Anrichten bestreut man die Knödel mit geröstetem Reibbrot.

„Kremlmeitaschen"

Sie stehen in Altbayern überall auf dem ländlichen Küchenzettel. Das Wort gehört der niederbayrischen Mundart an: Kreml (in Österreich Grammeln) sind die Reste, die bei der Schweinefettgewinnung zurückbleiben, also etwa dasselbe wie Grieben. Mei heißt Maul, das Ganze also auf Hochdeutsch

Griebenmaultaschen. — Gedämpfte Kartoffeln werden geschält und zu Flocken gerieben. Dann knetet man sie, nachdem sie abgekühlt sind, mit Mehl und etwas Salz zu einem Teig, der in Stücke geteilt und in Tellergröße etwa 2 mm dick ausgewalzt wird. Auf diese Fladen werden die Kreml gestreut und das Ganze eingerollt. Die fertigen Rollen werden im Rohr goldgelb bis bräunlich gebacken. Das Gericht wird meistens mit Sauerkraut gereicht. Hat man keine Kreml, so verwendet man zur Füllung auch gezuckerte Apfelschnitte.

„Schuh"

Eine Leibspeise der Oberpfälzer ist der Schuh (sprich Schouch), eine Art von Mürbteig, der verdient, über die Grenzen der Heimat hinaus bekannt zu werden. Man gibt auf ein Nudelbrett 250 g Mehl, ein Ei, ein Stückchen Butter und ein paar Eßlöffel sauren Rahm, macht daraus einen Teig und arbeitet ihn gut ab. Dann wird er etwa kleinfingerdick ausgewalkt und im heißen Rohr gebacken. Man reicht dazu Gemüse (Kohlrüben, Kartoffelgemüse) oder Kompott.

Regensburger Wurst

In ihrer Heimat wird diese dicke kurze Wurst, die sich zu langen Ketten reiht, oft „Kragenknöpfle" genannt, da sie immer kleiner wird und leider immer mehr Ähnlichkeit damit bekommt. Sie ist sehr saftig und schmeckt warm mit Senf ausgezeichnet; aber auch ein halbes Dutzend in Essig und Öl mit viel Zwiebel sind eine nicht zu verachtende Brotzeit.

Niederbayrische Herbstsuppe

Sie könnte ebensogut Wintersuppe heißen; zwar wird ihr Hauptbestandteil, die Milch, schon im Herbst gesammelt, aber gegessen wird sie erst im Winter. Sie wird nur auf dem Lande bereitet und gilt, mit Pellkartoffeln zusammen, als ein köstliches Gericht. — Man benützt zur Aufbewahrung der Milch, ähnlich wie beim Sauerkraut, ein Holzfaß, auf dessen Grunde ganze Zwiebeln, mit Nelken besteckt, gelegt werden. Die Bäuerin sammelt im Spätherbst jeden Tag die übriggebliebene Milch, läßt sie sauer werden und gießt sie sodann in das Faß, das mit einem Holzdeckel verschlossen wird und an einem kühlen Ort steht. Drei Wochen dauert das Sammeln, wiederum drei Wochen läßt man die Milch ruhig gären. Dann aber kann

sie verwendet werden. — Zwei Eßlöffel Mehl werden in einem Liter dieser Milch glattgerührt und mit ein wenig heißem Wasser aufgegossen. Wenn alles ganz fein ist, gießt man es in kochendes Wasser, läßt nochmals aufkochen und schmeckt die Suppe mit Salz und saurem Rahm ab. Die Frauen setzen ihren Stolz darein, eine besonders gute „Hirgstsuppe" zu haben.

„Neijohrs-Kampln"

Die Stadt Cham im bayrischen Osten führt einen Kamm im Wappen; er hat die Form der geschnitzten Hornkämme (oberpfälzisch Kampl), die die Bauersfrauen dort mitunter heute noch im Haar tragen. Zum Neujahrstag werden von den dortigen Konditoren Hunderte solcher Kammformen aus braunem Lebkuchenteig gebacken, die sich die Landleute gegenseitig schenken. Aber nicht jeder bekommt so ohne weiteres einen „Neijohrs-Kampl" geschenkt, sondern nur der hat Anspruch darauf, wer dem anderen „s Neijohr obgwinnt". Wenn am Neujahrsmorgen die Hausgenossen und Bekannten sich sehen, sagen sie nicht wie sonst „Guat Morgn", sondern sie rufen: „I winsch Dir a glickseligs neis Johr!" Derjenige, der den Spruch zuerst, oder wenigstens ein paar Worte davon früher gesagt hat, ist der Gewinner, und der andere muß ihm einen Kampl kaufen. Demnach geht es auf den Bauernhöfen, die viel Gesinde haben, schon am frühen Neujahrsmorgen recht laut und lustig zu, und da die Weiberleut auch in der Chamer Gegend zungenfertiger sind als die Männerleut, müssen meistens die Knechte die Lebkuchenkämme kaufen. Kinder kommen gleich nach dem Aufwachen im Hemdchen gelaufen, um den Eltern und allen Hausgenossen, die ihnen sonst noch in den Weg kommen, das Neujahr abzugewinnen. Nach dem Kirchgang müssen sie ihre Paten besuchen, auch die Großeltern oder sonstige Verwandte, die sich natürlich gern alle das Neujahr abgewinnen lassen und die braunen Lebkuchenkämme für die kleine Schar schon bereitgelegt haben.

Tirol mit Vorarlberg und Salzburg

Während Vorarlberg stammesmäßig dem schwäbischen Volkstum zuneigt, ist Tirol wie das ganze österreichische Alpengebiet bajuwarisch besiedelt. Die Küche steht demgemäß der altbayrischen nahe, Nudeln und Klöße spielen auch in Tirol und Salzburg die Hauptrolle, und die derbe ländliche Linie wird in diesem Bereich kaum verlassen. Erst in der Stadt Salzburg, das ja eine genießerische Residenz war, erleben wir die Verfeinerung eines stammestümlichen Gerichts zur höchsten Vollendung.

„Stopfer"

Dies Gericht, das die Vorarlberger Bauern in der Bodenseegegend zum Frühstück und mitunter auch zum Nachtmahl essen, macht seinem Namen Ehre. Es stopft den Magen so aus,

daß ein paar Stunden lang nicht das geringste Hungergefühl aufkommt. — Zwei große Tassen Milch und eine Tasse Wasser werden mit etwas Salz und einem Stück Butter in einer eisernen Bratpfanne aufs Feuer gesetzt. Sobald es kocht, wird unter stetigem Rühren mit einer großen Zinkengabel etwa eine Tasse „Stopfermehl" (weißes Türkenmehl), von dem Mais, den im Rheintal jeder Bauer pflanzt, langsam eingerührt. Der Brei soll so dick sein, daß er nach dem Einrühren noch einige Minuten brutzelt. Unterdessen wurde in einem Pfännchen noch etwas Butter heißgemacht und darübergeleert. Nun läßt man den Stopfer etwa noch zwanzig Minuten auf kleinem Feuer, damit sich eine Kruste bilden kann, und dann kommt die Pfanne mit einem Brett als Unterlage auf den Tisch. Den Pfannenstiel behält der Vater oder das sonstige Familienoberhaupt in der Hand, und jedes Familienmitglied schöpft an seinem Platz zu Kaffee oder Milch.

„Hafeloab"

Zu diesem Vorarlberger Gericht nimmt man eine große Tasse Türkenmehl (oder Grießmehl), weiterhin noch ein Drittel Weißmehl sowie etwas Salz und knetet unter Beigabe von gewässerter Milch einen 1—2 cm dicken Walkteig; nun wird etwa 200—300 g durchgezogener Speck in feine Würfel geschnitten, mit etwas feingehackter Zwiebel leicht gedämpft und mit Muskatnuß, Schnittlauch oder Petersilie in den Teig eingewickelt; das Ganze hat dann die Form eines kleineren Wecken oder großen Knödels und wird am besten in der Suppe gekocht, etwa 20 Minuten auf nicht zu starkem Feuer, bis der Kloß schwimmt. Bohnen- und Gerstensuppe, Hafeloab und ein Apfelmus galten in Vorarlberg von jeher besonders im Winter als ein Sonntagsessen.

„Schwoicher Schnitzel"

Schwoich ist ein kleines Nest in der Nähe von Kufstein, und das nach ihm benannte Schnitzel hat mit dem Wiener Schnitzel nichts zu tun, sondern verdankt seinen Wohlgeschmack den Heidelbeeren, deren Sträucher in den dunklen Tannenwäldern ringsum einen grünen Teppich bilden. Die Zubereitung ist sehr einfach, da man nur einen stark gesüßten Omelettenteig anzurühren braucht, in den dann so viel Heidelbeeren geschüttet werden, daß der Teig ziemlich dunkel wird, aber noch immer

dicklich fließt. Von diesem Teig werden in einer Bratpfanne mit einer Schöpfkelle die Schwoicher Schnitzel, wie Kartoffelpuffer, eingelegt und schön knusprig gebraten. Man gibt sie mit Zukker bestreut zu Tisch. Wenn sie zu hart geraten sind, werden sie mit etwas Zuckerwasser in einer Kasserolle im Rohr aufgedämpft.

Tiroler Knödel

Wenn man sich um die elfte Vormittagsstunde — das ist die Zeit, wo sich in Tirol die Bauern und Bürger zum Mittagstisch setzen — in eine der gemütlichen Weinstuben begibt, so sieht man, daß die Gäste außer ihrem Viertel Rotwein noch eine Suppenschüssel, eine Schüssel mit Sauerkraut und den Suppenteller mit Löffel und Gabel vor sich haben. In dieser Suppenschüssel schwimmen zumeist vier Knödel. Von diesen vier Knödeln werden als Vorspeise zwei in der Suppe und als Hauptspeise zwei mit Sauerkraut verzehrt. Das ist ein vollkommenes Mittagessen, und die Knödel in der Suppe sind die bekannten Tiroler Knödel, die so zubereitet werden: Man schneidet Weißbrot oder Semmel in kleine Würfel, gibt Milch und wenig Mehl dazu, zwei bis drei Eier, Speck, dürre Wurst — alles würfelig geschnitten — und würzt mit kleingeschnittener Petersilie sowie etwas Salz. Dann wird dies alles zu Knödeln geformt, die man in kochendes Wasser legt und 15 Minuten liegen läßt. Sie dürfen nicht zu weich und nicht zu hart sein, sondern so, daß man sie schön mit der Gabel zerlegen kann — beileibe nicht mit dem Messer: das schneidet der Köchin das Herz aus dem Leibe.

Zillertaler Schmalznudeln (Nocken)

Man macht einen Germteig mit 1/2 kg Mehl, 30 g Germ, 80 g zerlassener Butter, etwas Salz, 60 g Zucker, vier Dottern, einer halben abgeschürften Zitronenschale, 1/4 l Milch und Zibeben (Rosinen). Den Germ weicht man mit 1/8 l kuhwarmer (nicht lauwarmer) Milch auf, macht ihn mit 150 g Mehl zu einem „Dampfl" an und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Das Mehl im Weidling (Kasserolle) wird leicht gesalzen, Butter, Ei und Zucker gut versprudelt und zum Mehl getan. Das aufgeschwollene Dampfl tut man dazu, und nun wird alles mit der übrigen Milch zu Teig verarbeitet, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft. Dann wird der Teig mit Mehl bestreut und unter einem Tuch zum Aufgehen gebracht, etwa

zwei Stunden. Wenn er gegangen ist, sticht man mit dem Löffel Nudeln heraus, legt sie ins heiße Butterschmalz und läßt sie auf beiden Seiten langsam sieden, bis sie die richtige Farbe haben. Die Zenzi, von der das Rezept stammt, sagt aber: „Das Rezept ist Nebensache, Hauptsache ist, daß die Nudeln bei uns im Zillertal gemacht werden; das ist wegen der Luft."

Kirchtagkrapfen

Zum Kirchweihtag werden in Tirol eigentlich den ganzen Tag Krapfen gegessen, sei es zu Kaffee, zu Wein oder zu Schnaps. Ihre Zubereitung entspricht der allenthalben üblichen, nur die Fülle ist von besonderer Art: 1/2 kg Dörrbirnen wird einige Stunden in Wasser eingeweicht und dann 10 Minuten lang gekocht, mit dem Wiegemesser gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben. Dazu kommen 125 g gemahlener Mohn, zwei Löffel Staubzucker, 10 g Zimt und einige Tropfen Rum.

Kaiserschmarrn

Das ist für Bergsteiger und Wanderer das alpine Leibgericht schlechthin. Fragt man den Hotelkoch vom Seekarhaus oder den Hüttenwart der Oberwalder Hütte am Großglockner, was am häufigsten verlangt wird — die Antwort lautet unweigerlich: Kaiserschmarren. Die Zubereitung im einzelnen zu erörtern, mag unseren verehrten Leserinnen vorbehalten bleiben. Denn wer im Winter mit den Skiern oder im Sommer mit dem Seil in unbewirtete Hütten einkehrte und sich seine „knorrige" Erbswurstsuppe und den Kaiserschmarren selbst zubereiten muß, für den spielt es keine Rolle, ob der Schmarren mit zwei oder drei Eiern oder mit 1/4 oder 1/2 l Milch veredelt wird. Geschmeckt hat er immer: im Sommer genau so wie im Winter. Ursprünglich ist der Schmarren sicherlich allein in den Bergen der Alpen beheimatet gewesen. Dann hat er aber auch in der Stadt Heimatrecht erlangt, und sein glanzvoller Name stammt wohl aus Wien. Er wird in seiner „vornehmen" Form so zubereitet: aus 4/10 l Obers (Sahne), vier Dottern, 2/10 l Mehl, einer Prise Salz und vier Klarschnee macht man einen dickflüssigen Teig, den man in 60 g heißes Schmalz fingerhoch eingießt und dann in die heiße Röhre gibt. Wenn er aufgegangen ist und eine goldbraune Kruste bekommen hat, wendet man ihn, läßt ihn etwas braun werden, zerreißt ihn dann mit der Gabel zu großen Brocken, richtet ihn gleich an und reicht ihn

mit Butter. — Man kann einen guten Schmarren natürlich auch bereiten, indem man weniger Eier, statt Obers Milch und etwas mehr Mehl zum Teig gibt. Unter keinen Umständen aber hat das prächtige Gericht verdient, daß man seinen Namen im verächtlichen Sinne braucht, wie: „einen Schmarrn hab ich kriegt" oder „das ist ein Schmarrn!"

„Almkoch und Schnuraus"

Ehe die Sennerin im Herbst talwärts zieht, von ihren vierbeinigen Schützlingen begleitet, den Wagen mit Schmalztöpfen, Butterkugeln und Käselaiben vollgepfropft, dann hat sie viel zu tun: sie muß das Leibgericht der Almenleute bereiten, den „Almkoch", und den knusprigen „Schnur" ausbacken. Am letzten Tag hängt der glänzende Kupferkessel über dem offenen Feuer, 5 l süße Sahne brodeln darin, bis das Fett heraussiedet. Daneben singt die Sennerin ihre Almenlieder; nach jeder Strophe guckt sie in den Kessel und wirft Anis hinein, daß es gut zu duften anfängt. Dann holt sie einen tüchtigen

Knollen Butter, wohl 1½ kg, und tut ihn in den Kessel. Doch kochen soll die Butter nicht, nur zergehen; beim Kochen verliert sie den weichen Schmelz, der dem richtigen Rahmkoch seine eigene Güte gibt. Indessen zählt die Sennerin die oft mühsam ersparten 120 Stücklein Zucker in die dampfende Masse, sorgsam bröckelt sie einen kleinen Holzeimer Mehl mit Butter oder Rahm ab, gibt es in den Kessel und kocht es unter stetem Rühren so lange, bis das Koch vom Holzlöffel fällt. Jetzt heißt es, die Eierschätze plündern, denn 10—15 Eier verschwinden im Kessel; erst müssen sie fest versprudelt werden, dann schnell gerührt. Zuletzt kommen Weinbeeren, Zimt und Schnaps oder Rum dazu, und das Koch ist fertig, gelb und duftig.
Der Bub kriegt eine Kostprobe, auch Gäste finden sich ein — aber der Hauptteil des Kochs wird mitgenommen ins Tal. Zieht der Almabtrieb dann talwärts und laufen die Leute vor die Tür, um die geschmückten Tiere und Wagen zu sehen, dann wirft die Sennerin aus der hochgebundenen Schürze den „Schnuraus" unter die Frauen und Kinder: kleine, in Fett gebackene, goldgelbe Germteigwürstchen. Daheim aber schneidet die Bäuerin, wenn sie das Almgut übernommen hat, das Almkoch in Stücke, legt es auf saubere Teller, tut dazu etwas Butter und süßen Almkuchen und schickt die Sennerin damit zu Verwandten und Bekannten, damit alle das Fest mitfeiern.
Der Almkoch, auch Rahmkoch oder „Almmuas" genannt, wird in Steiermark und Kärnten auf gleiche Weise hergestellt, und auch hier teilt die zu Tal ziehende Sennerin ein dem Schnuraus ähnliches Gebäck aus, das man in Kärnten „Rumpelnudeln" nennt. Dazu wird der feine Germteig in eine Stange geformt, von der Streifen abgeschnitten und in heißer Butter herausgebacken werden. Der mit Rumpelnudeln Beschenkte dankt mit der Formel: „Vergelts Gott im Himmel, aufe und neama oba" (daß du in den Himmel hinaufkommst und nicht mehr herunter).

Gebutterter Zwetschgengrog

Ist das sportliche Tagewerk der Skiläufer und Alpinisten vollbracht, dann darf es wohl gestattet sein, abends im fröhlichen Kreis eins der Getränke zu kosten, wie sie ziemlich jede Hütte nach eigenem Rezept zusammenbraut. Ein solches Leibgetränk sei hier verraten: man koche ½ l Zwetschgenschnaps zusammen mit ½ l Wasser; acht Würfel Zucker und ein etwa eigroßes

Stück Butter kommen dazu — das Getränk ist fertig und wird heiß getrunken. Es schmeckt köstlich.

Fleischkrapfen

Es wird aus Roggenmehl, lauwarmem Wasser und einem Stückchen Butter ein mittelfester Teig geknetet, runde Krapfen ausgewalkt, mit gehacktem, abgeröstetem Selchfleisch gefüllt und zusammengeschlagen. Den Rand drückt man fest ein, schneidet mit dem Krapfenradel die unschöne Teigkante weg und bäckt in heißem Butterschmalz. Bevor man die Krapfen zu Tisch bringt, werden sie mit Honig und heißer Butter übergossen.

„Neunhäuter"-Nocken

Dieses seltsame, auch „Neunhäutige" genannte Gericht ist im Pinzgau und im Pongau beheimatet. Seine Zubereitung ist höchst eigenartig. Man stellt eine Pfanne auf den Dreifuß über das offene Feuer und tut ein riesiges Stück goldgelber Almbutter hinein. Aus Mehl, Milch, Eiern und einer Prise Salz wird dann ein nicht zu dünnflüssiger Schmarrenteig angerührt. Wenn die Butter heiß und der Schaum abgeschöpft ist, nimmt man zwei Stäbchen, ähnlich Kochlöffelstielen, etwa 60 cm lang und fingerdick. In jede Hand kommt eins dieser Stäbchen, die einige Zentimeter tief in den Teig und dann in die Butter getaucht werden. Dabei dreht man die Stäbchen schnell zwischen den Fingern, so daß die dünne Teigschicht von beiden Seiten gleichmäßig goldbraun angebacken wird. Nun werden die Stäbchen ein zweites Mal in den Teig und gleich darauf wieder in das zischende Butterschmalz getaucht. So geht das weiter: einmal in den Teig, einmal in das Schmalz, und an den beiden Stäbchen setzt sich ein knuspriges, herrlich duftendes Gebilde von der Form eines Kreisels ab. Beim neunten Male lösen sich die Nocken von den Stäbchen und werden noch heiß überzuckert. Die Neunhäuter Nocken, auch Neunhäuter Nudeln genannt, heißen also deshalb so, weil sie aus neun Teigschichten bestehen — freilich nicht immer, denn ist die Köchin ungeschickt, so lösen sich die Nocken zu früh von den Stäbchen und sind zu klein und unansehnlich; wenn es ganz hoch hergeht, dann werden sie noch besonders präpariert: in die Öffnung, die von den Stäbchen herrührt, wird reichlich Vogelbeerschnaps gegossen, dann kommt „Salse" (Holundergelee) hinein; dazu gibt es Tee mit Schnaps.

Nach einer andern Anweisung wird auf jedes Holzstäbchen eine Zwetschge gesteckt und diese mit den neun Schichten überbacken. Dieser Neunhäuter sieht dann knödelförmig aus.

Salzburger Nockerln

Aus der kräftigen Erdgebundenheit der bäuerlichen Nocken entschweben die Salzburger Nockerln in den ätherischen Bereich wolkenhafter Zartheit. Diese äußerste Veredlung hat die Mozartstadt vollbracht, in ihre fröhliche Pracht paßt wie keine andere diese Speise aus süßem Schaum. Butter, Milch, Eier und Zucker, etwas Mehl, das wären die Ingredienzien. 30 g von der ersten und zwei Löfferl Milch in die Pfanne und auf den Herd, aber ja nicht braun werden lassen! Vier Eier, aber merke: fünf Klareier, das gehört eben zum Hexeneinmaleins. Jetzt abklaren, eine Prise Salz, ein Löffel eiskaltes Wasser — das wird ein Schnee, bock- und stocksteif geschlagen! Die vier Dotter, einen Eßlöffel Mehl und Zucker hauchzart und flink in den Schnee einmengen, mit der Teigkarte rasch die Gupfe aufschichten in die Pfann' und schon hinein ins heiße Rohr! Nach vier Minuten leicht auflockern, von unten her, noch zwei Augenblicke. Dann heraus auf die vorgewärmte Platte, anzuckern und auftragen. Flink sein heißt die Hexerei und richtiges Feuer im Herd, das ist einfach genug. Aber das Wissen um Rezepte allein nützt nichts, so wie alles Wissen nicht glücklicher macht. Man muß wohl in diesem Lande geboren und daheim sein, um die letzte Beglückung zu erfahren durch das Salzburger Nockerl-Wunder.

Steiermark und Kärnten

Das Hauptgericht im Bogen der Ostalpen von Steiermark über Kärnten bis hin nach Krain ist der

„Sterz"

Dieser Name klang schon einige Male an unser Ohr, denn man kennt ihn im ganzen Bereich der alten Doppelmonarchie. Aber d a s Gericht der Gerichte, das Leibgericht im wörtlichsten Sinn, ist er hier in Steiermark und Kärnten. Er wird aus Weizen-, Buchweizen- oder Maismehl bereitet und ist der italienischen Polenta nahe verwandt, wie er denn vielfach auch als „Plente" bezeichnet wird. Dennoch besteht ein erheblicher Unterschied: die Polenta wird zu einem festen Teig eingekocht, den man in Scheiben schneidet, während der Sterz bröckelig zerkleinert wird. In dieser Form, von der es natürlich eine Reihe von Abwandlungen gibt, bildet er unstreitig ein d e u t s c h e s Alpengericht.

Den ersten Akt bei der Zubereitung des Sterzes bildet in der Regel das Rösten des Mehls, hier „Linden" genannt. Es geschieht ohne Fettzusatz in eiserner Pfanne unter ständigem Rühren mit dem Löffel, bis es hellbraun ist und sein Aroma — das dem Duft von Akazien ähnelt — voll entfaltet. Löscht man es dann mit so viel siedendem Wasser ab, daß die Brocken gerade eher noch mehlig als teigig sind, schüttet diese dann in eine Pfanne mit reichlich heißem Fett und dünstet sie unter stetem Rühren aus, so entsteht ein „Brennsterz"; in einigen Gegenden auch „Nudel" oder „Muas" genannt, eine richtige zünftige Hüttenkost, die bei Holzknechten und Jägern, Bergsteigern und Skiläufern gleich beliebt ist. Dieser Brennsterz wird aus Weizenmehl hergestellt.

Der Sterz aus Buchweizen oder Heidemehl, danach „Hadensterz" genannt, wird meist als „Hafesterz" bereitet; das heißt, das Mehl wird — meist ungeröstet — einfach in einen Hafen mit kochendem Wasser geschüttet und zu einem Teigklumpen gekocht, den man nach einiger Zeit umdreht und mit dem Kochlöffelstiel durchsticht, damit er gut gar wird. Ist es soweit, dann wird er „gebrockt", das heißt, mit einer Kelle ausgeschöpft und in kleinen Stücken in die Pfanne gebröckelt, in der man ihn mit Schmalz verrührt.

Der beliebteste Sterz aber ist der „Türkensterz" aus Maismehl. In sonnigen, tiefen Lagen der Ostalpen sind weite Strecken mit Mais — „Türkaschwoaz" (türkischer Weizen) oder „Kukuruz" — bestellt; er liefert dem Bauern das „Türkenmehl" und den „Türkengrieß". Der Türkensterz wird so bereitet, daß man das „gelundene" Maismehl mit Wasser vergießt und, sobald dies verkocht ist, den Teig mit einer langen Eisengabel so lange rührt, schlägt, reißt und zerreißt, bis das Ganze eine flaumige, bröselige, leicht wankende Masse wird, die dann mit Butterschmalz übergossen, „o gschmolzn" wird. Dies Schmalzen ist der End- und Schlußeffekt der Zubereitung, auf den alle um den Tisch Versammelten den größten Wert legen. Weh, wenn der Sterz „stabn tuat" (stauben tut!), dann ist die Ehre des Hauses befleckt. Die Bäuerin wird als geizig hingestellt, und schon oft war dieser harmlose, „stabende" Sterz ein Kündigungsgrund.

An Festtagen wird der Sterz mit „Hackach", das ist zerlassener Speck, gefettet. Goldgelb schwimmt er nun in einem Kranz von „Grammerln", die jeder aus der großen gemeinsamen Schüssel zu fischen trachtet. Der Sterz ist das bevorzugte Frühstücksgericht; man trinkt dazu Milch oder Kaffee, und es gibt auch manche, die den Kaffee einfach darübergießen. Dient er als Mittags- oder Abendkost, so mundet dazu auch eine klare Rinds- oder eine Schwammerlsuppe, die schön eingebrannt, mit Rahm lieblich gemacht und mit Thymian und Lorbeerblatt gewürzt sein muß. Es empfiehlt sich, zu dieser herzhaften Speise ein Stamperl selbstgebrannten Schnaps aus Heidelbeeren, Holunder, Ebereschen oder Enzian zu trinken. Und zum Nachschwemmen ein Glas echter „Schilcher" — ein eigenartig rauh schmeckender, hellrötlicher Wein, der in den steinigen Weingärten auf den weststeirischen Rebenhügeln wächst, der aber auch in Hecken zwischen den Edelkastanien entlang den Feldern gezogen wird.

„Plente mit Fricca"

Die Holzknechte längs der italienischen Grenze von Tirol bis Kärnten bereiten sich zu diesem Essen, das fast Tag für Tag ihre hauptsächliche Nahrung ist, den Sterz ganz so, wie die Italiener ihre Polenta. Sie schütten Maismehl in siedendes Salzwasser und lassen den Teig dünsten, bis er zu einer gleichmäßig festen Masse wird, die — wenn Butter zur Hand ist — wohl

darin auch noch etwas geschmort wird. Zur Fricca zerläßt man in einer Pfanne würfelig geschnittenen Speck, bis die Grammeln gebräunt in Fett schwimmen, und gibt dann die gleiche Menge gewürfelten Käse darüber; zähflüssig überzieht der schmelzende Käse den Speck, und nun heißt es den richtigen Moment erwischen: die Fricca darf weder zu patzig noch zu resch werden. Ist sie fertig, so wird sie meist einfach über die Plente gestürzt. Gegessen wird das Gericht ohne Umstände, als Besteck dienen die Hände. Getränk dazu ist Milch. Das schlägt an!

Die Älpler in Steiermark und Kärnten müßten keine Bajuwaren sein, wenn sie nicht als Leibgericht neben dem Sterz noch als zweites das Gselchte mit Kraut und Knödeln erkoren hätten. Das Gselchte heißt in Kärnten

„Xeltz"

die dazu genossenen Knödel sind die bayrischen Semmelknödel, die an Wohlgeschmack noch gewinnen, wenn sie in dem Kochwasser des Gselchten gekocht werden. Xeltz und Sterz — das reimt sich wohl zusammen, und für den Norddeutschen ist es, zwanzigmal hintereinander gesprochen, eine gute Zungenübung.

„Breinwürste" mit Sauerkraut

Im Raabtale, im Osten der Steiermark, einer besonders fruchtbaren Gegend, werden meist Kukuruz (Mais), Feuerbohnen, Kraut, Kürbisse und „Brein" (Hirse) gebaut. Danach hat sich seit Jahrhunderten auch die hier üppige Bauernkost gerichtet. Zum Frühstück gibt es natürlich täglich Türkensterz mit Kaffee. Ein leckeres Mittagsmahl aber sind die Breinwürste. Dazu kocht man 500 g Brein halb gar und schreckt kalt ab. Ein halber Schweinskopf, 250 g Halsfleisch und 200 g „Schwartln" werden weichgekocht. Wenn der Schweinskopf von dem Knochen gelöst ist, werden Fleisch und Schwartln fein geschnitten, mit dem Brein vermengt, mit Fleischsuppe begossen und mit zerdrücktem Knoblauch, Thymian, Majoran, Pfeffer, Koriander und Piment gewürzt. Das Ganze soll eine weiße Masse bilden, die in gut gereinigte, dünne Schweinsdärme gefüllt wird. Zu Paaren gedreht, kommen die Breinwürste in heißes Wasser, wo sie eine halbe Stunde liegen bleiben. Die angegebene Masse gilt für acht bis zehn Paare, die recht knusprig gebraten mit Sauerkraut aufgetragen werden. Breinwürste — die muß man

gegessen haben! Die Bäuerin macht natürlich 50–60 Paare auf einmal und läßt sie durchfrieren; da sind sie noch einmal so gut. Zum Abendessen aber gibt es täglich dasselbe: Milchbrein, einfach Brein genannt: in Milch gekochte Hirse und mit Essig und Öl angemachte Bohnen. Doch hier etwas ganz besonders Feines: Es wird Kürbiskernöl dazu verwendet, bei dessen Anblick schon mancher Uneingeweihte geglaubt hat, es sei Wagenschmiere! Der oststeirische Bauer kennt aber kein anderes, und an Güte kommt diesem dicken, dunklen Öl auch keines gleich.

Kürbiskernöl

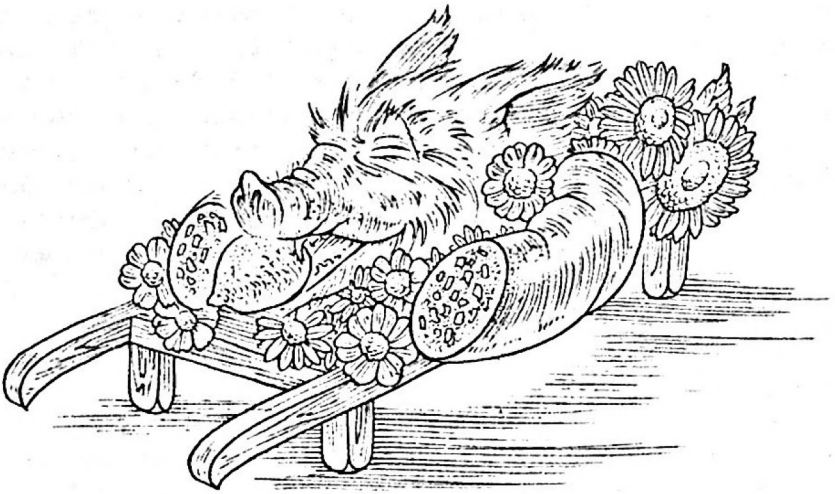
kurz auch Kernöl genannt, dient zum Würzen aller Salate, die der Steirer als eine seiner Leibspeisen schätzt. Wenn Sie Ihr Weg nach Steiermark führt, geneigter Leser, und Sie werden in einem Landgasthof befragt, ob der Salat mit Tafel- oder Kernöl bereitet werden soll, wählen Sie vertrauensvoll Kernöl! Lassen Sie sich nicht davon abschrecken, daß es eine dunkelolivgrüne Farbe hat; entscheidend ist ja doch das Urteil Ihres Gaumens, und der wird vielleicht den Steirern beipflichten, daß neben dem nußartig schmeckenden Kürbiskernöl jedes andere Salatöl nichtssagend und schal wirkt!

„Steirerkas"

Nicht nur die Einheimischen, sondern auch viele Fremde, die das steirische Ennstal und die Tauern durchwandern, haben sich zur Jause Schwarzbrot, Butter, Käse und Bier erkoren: ein kräftiges, aber harmonisches Quartett. Eine große Schnitte Hausbrot muß es sein, mit einer Lage Butter bestrichen und mit einem Belag von graubraunem, oft grünschillerndem, bröseligem Steirerkas aromatisch gewürzt. Der Aufstrich wird wesentlich erleichtert, wenn Butter und Käse vorher gemischt und geknetet sind. Bissen für Bissen wird zwischen die Zähne geschoben, während das gute frische Bier labend für die nötige Feuchtigkeit sorgt.

„Sautanz" in Oststeiermark

Schon einen oder mehrere Tage vorher lädt der Bauer, bei dem geschlachtet werden soll, Verwandte und Freunde ein.
Die Gäste haben an langen Tischen Platz genommen, und die Bäuerin bringt das Essen. Die guten hausgemachten Blut-, Leber- und Bratwürste, Krenfleisch, geröstete Leber und das in



der Oststeiermark fast überall bekannte „Klachelfleisch". Dieses auch sonst im Steirischen beliebte Gericht wird manchem Leser unbekannt sein, daher hier das Rezept: ein Stück Schweineschulter oder Schlögel wird in Salzwasser mit Wurzelwerk, einer Zwiebel und einigen Pfefferkörnern weichgekocht, dann herausgenommen und in Teile geschnitten. Etwas Mehl wird geröstet, mit dem Wasser, in dem das Fleisch gekocht wurde, aufgegossen und gerührt, bis eine nicht zu dicke Soße entsteht, die mit etwas Essig abgeschmeckt wird. Nachdem sie einmal aufgekocht hat, wird sie über das Fleisch geschüttet. Dazu gibt es meist Kartoffeln oder Knödel. Ist der Schmaus vorüber, zu dem der Bauer auch meist ein paar Krüge Wein aus dem Keller holen läßt, so wird gesungen und getanzt, und unbeschwerte Fröhlichkeit herrscht im Hause bis spät in die Nacht hinein.

„Spagatkrapfen"

Kein bäuerlicher Festtag, ob es eine Hochzeit, Taufe oder anderes zu feiern gibt, ist ohne sie zu denken. Man bereitet einen mittelfesten Teig aus 300 g Mehl, 80—90 g Butter, 60 g Zucker, etwas Zimt, einer Messerspitze Salz, drei Dottern und so viel Rahm wie möglich. Wenn er kühl geworden ist, wird er messerrückendick ausgewalkt und in kleine Rechtecke geschnitten.

Dann nimmt man das Spagatkrapfenmodel, ein Hohleisen, das an einem langen Draht mit Holzgriff sitzt, legt ein Stück hinein und bindet es nicht zu fest mit einer Schnur (Spagat) an, die in regelmäßigen Abständen darübergewickelt wird. Das Model wird in heißes Fett getaucht und der Krapfen schön braun gebacken; er zeigt, wenn er herausgenommen und abgewickelt ist, auf der gewölbten Oberseite die Einschnitte des Bindfadens. Noch heiß wird er mit Zucker und Zimt bestreut.

Almkaffee

Zu Peter und Paul, wenn der Bauer nach seinem Jungvieh hoch auf den Almen schauen kommt, stellt sich die Sennerin mit einem Almkaffee ein: süßer Rahm wird mit Zucker und Zimt und einem tüchtigen Stamperl „Selbstgebranntem" aufgekocht. Nimmt sie aber Milch statt Rahm, dann sprudelt sie noch ein Ei hinein. Dazu gibt sie Krapfen oder auch „Topfenreingalan": Mehl, Ei, Topfen, Rahm werden mit Salz zu einem Teig gemacht, daraus nußgroße Kugeln geformt, diese in eine Rein mit fingerhoch heißem Butterschmalz gelegt und unter öfterem Wenden ausgedünstet.

„Prang- und Schnapsnudeln"

Die bereits früher unter Tirol erwähnten Rumpelnudeln, die die Sennerinnen beim Almabtrieb verteilen, werden auch zu Fronleichnam und anderen Umzügen gebacken; man nennt sie dann Prangnudeln (von prangen). Werden sie in einer Schüssel mit gezuckertem, warmem Schnaps übergossen, so heißen sie Schnapsnudeln; in dieser Zubereitungsart sind sie sehr beliebt zu Weihnachten und zu Ostern.

Im Paradies von Kärnten

Eingebettet zwischen die beiden von Nord nach Süd streichenden Züge der Kor- und der Saualpe liegt das „Paradies" von Kärnten, das Lavanttal. Fruchtbare schwarze Erde schenkt seinen Bauern Jahr für Jahr reichen Erntesegen. Schwer wogen die Getreidefelder in der Sommersonne, mit dem werdenden Herbst färben sich Äpfel und Birnen in den Obstbäumen, während die Blüten im Frühling das Tal wie im Schnee liegend erscheinen lassen. Aus diesem unerschöpflichen Born quillt Trank und Speise für die Talbewohner, vom Taufschmaus bis zum Begräbnisessen.

Die Morgensuppe ist die Mehlsuppe, die jahrein, jahraus auf dem Hof das Tagewerk einleitet. Dunkel ausgemahlenes Weizenmehl wird in siedendem Wasser zweimal aufgewallt, dann mit dem Quirl, der aus dem obersten Ästekranz des Christbaums hergestellt wurde, das Mehl zerquirlt, mit kaltem Wasser abgeschreckt; zugeschüttete saure Milch macht die Suppe schmackhaft, die nun, nochmals zerquirlt, in zugedecktem Hafen ohne zu sieden eine Zeitlang stehen muß, bis sie dann in einer braunlasierten Tonschüssel, die innen am Boden den Namen Jesu eingemalt und eingebrannt trägt, auf den Tisch kommt. Dazu ißt man entweder schwarzes Kornbrot oder gekochte Feldbohnen, die wie Kastanien schmecken.

Am Vormittag gibt's dann, besonders bei richtiger Männerarbeit wie Mähen und Dreschen, ein Stück luftgetrockneten, harten Bauchspeck, appetitlich mit Fleisch durchzogen, mit schwarzem Kornbrot und dazu einen herben Apfelmost, oft zweijährig und noch älter. Die Frauen bekommen einen selbstgemachten Topfenkäse aus ungekochtem Topfen, der gesalzen, gepfeffert und mit Kümmel abgerührt, vier bis fünf Tage an einem warmen Ort eine Gärung durchgemacht hat; er schmeckt wie ein Liptauer Käse.

Zum Mittag versammelt man sich wieder in der Küche des Bauernhofes um den blankgescheuerten Holztisch, um einem andern Lavanttaler Leibgericht alle Ehre anzutun: „G'füllte Nudel". Der Mund wässert, wenn man an den schönen goldgelben Buttersee denkt, in dem sie schwimmen müssen. Dazu gibt es herrlichen Salat: röschen Häuptelsalat im Sommer, oder bis in den Jänner hinein mürben Endiviensalat, der mit wundervoll schmeckendem Kürbiskernöl angemacht ist; und schon Ende Februar oder Anfang März sorgt die liebe Sonne auf den sonnseitigen Hangwiesen, daß Vogerlsalat (Rapunzel) und Röhrsalat (Löwenzahn) die Zuspeise für die gefüllten Nudeln werden können.

Eine besonders gute Nachmittagsjause bringt der Weizenschnitt; denn da gibt's richtige Faschingskrapfen mitten im Jahr, goldbraun und knusprig, in einer Riesenschüssel den Schnittern aufs Feld nachgebracht.

Am Abend, wenn die Sonne längst hinter dem Kamm der Saualpe untergegangen ist und die Hände nach der Waschung im Brunntrog am blauen Fürtuch abgetrocknet sind, rückt man dann dem gewaltigen Heidensterz zu Leibe; er liegt in der

Schüssel wie ein flaumiger Bergzug, den alt und jung mit dem Blechlöffel abzutragen wetteifern. Dazu kommt eine Schüssel saure Milch oder — zur Zeit der Mostpressen — süßer Birnenmost; dann aber darf der Sterz nur ganz wenig geschmalzen sein, sonst verträgt sich die Sache schlecht.

So und ähnlich verlaufen die Tage der Woche, nur am Sonntag und Donnerstag vom Gselchten unterbrochen; aber viermal im Jahr gibt's auch gekochtes Rindfleisch, und zwar am Neujahrstag, Faschingsdienstag, Ostersonntag und Christtag. Da erscheint es dann aber im Verein mit zwei weiteren Fleischgängen und als Grundlage für die Herstellung einer schmackhaften Rindssuppe. Auf diese folgt ein Stück gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, darauf Gselchtes mit Kraut, und als Krönung ein knuspriger Schweinsbraten mit Salat. Als Getränk zu Mittag und Abend, in beliebiger Menge, der vergorene Saft des Apfels und der Birne. Bis zu Weihnacht steht der Birnmost im Vordergrund, ein Göttertrank, goldgelb und klar, prickelnd wie Sekt. (Der Spottname „Lavanttaler Mostschädel" bezeugt ausgiebige Trinkleistungen!)

Keine besondere Rolle spielen in diesem Teil der Alpen süße Mehlspeisen, die man sonst untrennbar mit Österreich verbunden meint. Zu Mittag am Heiligen Abend gibt's ausnahmsweise und als alleinigen Gang eine solche Mehlspeise: „Pikolo" nennt sie sich merkwürdigerweise; sie wird jedem in einem separaten Schüsselchen serviert und besteht aus scheibig geschnittenen alten Semmeln oder Weißbrot, die mit Zibeben, geschnittenen, getrockneten Birnen (Kletzen) und gedörrten Zwetschgen gemischt werden. Die Mischung wird mit wasserklarem, starkem, selbstgebranntem Zwetschgenschnaps befeuchtet — aber nicht zu knapp! — und dann mit einem dünnen „Eierweibl" übergossen. Und das richtige, puddingdicke Eierweibl gibt's dann am Heiligen Abend, am Silvesterabend und am Dreikönigsabend. Drei Eier mit drei Eßlöffeln Mehl werden in einer halben Schale Milch verquirlt, darauf rührt man alles in einen Liter kochende Milch, läßt noch einmal aufkochen und stellt den Topf dann vor dem Anrichten im Schnee kalt.

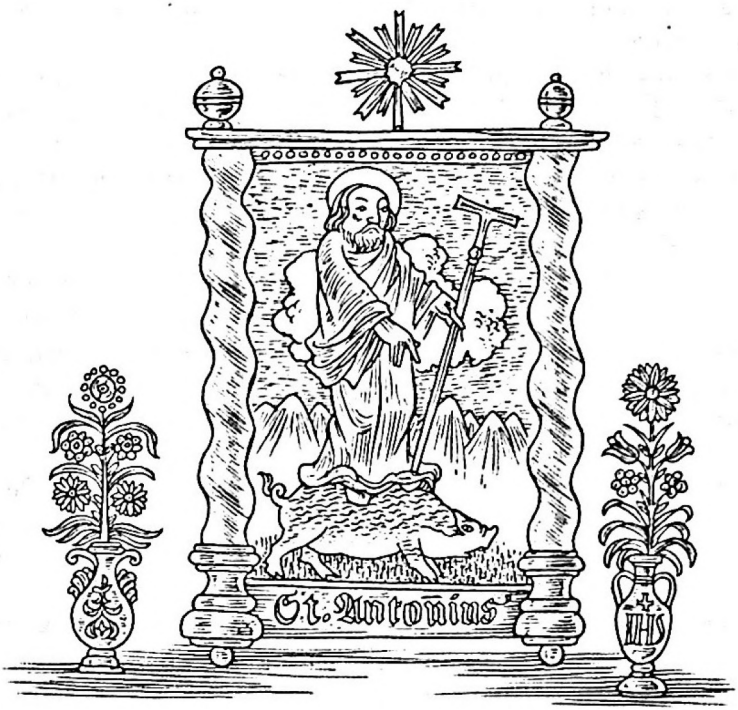
Daß natürlich das winterliche Schweineschlachten wie überall in deutschen Landen eine angenehme Abwechslung bietet, versteht sich; aber daß das Hirn des Schweins nur Männer essen dürfen, ist wohl eine Absonderlichkeit des Tales. Geschadet hat aber dies den Frauen des Lavanttales bis heute noch nicht!

Gefüllte Nudeln

Aus würfelig geschnittenen Semmeln, Rahm, Eiern, Topfen (man kann auch „Hirschbrein" — Hirse — dazunehmen), gewürzt mit Salz, brauner Minze, Kerbelkraut und Schnittlauch wird eine Fülle bereitet, die man auf einen mäßig dünn ausgewalkten Nudelteig, etwa 10 cm vom Rand, in Abständen von 10 cm in Form von nußgroßen Kugeln auflegt. Nun schlägt man den Teigrand darüber, drückt ihn rund um die Fülle nieder, rädelt oder sticht jedes einzelne dieser Täschchen aus und kocht sie dann in Wasser wie Nudeln. In einer Schüssel werden sie angerichtet und mit viel Fett oder zerlassenem Speck übergossen. Dieses derbe Bauerngericht hat sich wegen seines Wohlgeschmacks so durchgesetzt, daß man es im einfachen wie im feinen Haushalt und auch in den Gasthäusern, besonders am Freitag, zu essen bekommt. Es ist eine richtige, altererbte Kärntner Speise, für das Land so bezeichnend, daß sie auch schlechthin „Kärntnernudel" genannt wird. Unter diesem Namen ist sie in den Küchenschatz von ganz Österreich übergegangen. Jeder Kärntner kennt und liebt seine „Kärntner- oder Kasnudeln". Aus festerem Strudelteig, nicht zu dünn ausgezogen, füllt man die Tascherln mit folgender Fülle: halb Topfen, halb zerdrückte Kartoffeln und kleingehechelte Roterüben, mit feingewiegtem Minzenkraut oder Kerbelkraut gewürzt.

„Lebilan"

Viele Feste weiß das sangesfreudige, mit fast südländischer Heiterkeit lebende Kärntener Volk zu feiern, und nicht das geringste darunter ist das Schlachten. Emsig ist jeder Hausgenosse dabei beschäftigt, und selbst der kleine Hemdenmatz, der künftige Bauer des Hofes, trägt das Seinige bei, indem er das Ringelschwänzchen des Schweinchens hält. Den wichtigsten Teil der Zurüstung trifft die Bäuerin: die Bereitung der „Lebilan" oder „Leberlan". In einen gewöhnlichen, ungesüßten Germteig wird folgende Masse eingefüllt: Faschiertes Beuschel und Semmel werden mit der Suppe des Beuschels gemischt und mit Majoran, Pfeffer, Thymian und Neugewürz abgeschmeckt. Der so gefüllte Teig wird in das Netz des Schweines gewickelt und wie Buchteln in einer Rein (Kasserolle) gebacken. Leberlan werden insbesondere am Tag des heiligen Antonius (17. Jänner) auf dem Rückweg von der Wallfahrt im Gasthaus verabreicht.



Da der heilige Antonius der „Sau=Patron" ist, geht von jedem Bauernhof jemand, meist die Saudirn, an diesem Tag wall=fahrten und ißt auf dem Rückweg in bestimmten Gasthäusern teils zu Ehren des heiligen Antonius, teils zur eigenen Erwär=mung die frischgebackenen heißen Leberlan.

Specknudeln

In den Faschingstagen kommt er in allen möglichen Variationen bei vielen Bauern des reinsprachigen Kärntnergebietes auf den Festtisch. Der echte Specknudel aber ist nur im Liesertal in Oberkärnten daheim. Dort gehört er zur Wochenkost, solange die Bäuerin noch „Specknudelfüll" vorrätig hat.
Im Dezember und auch im Jänner noch wird „geschlachtigt". Der Speck des fettesten Schweines, das von der Bäuerin bereits vor der Mast dazu bestimmt wurde, kommt für die Zubereitung der Specknudelfülle in eine Kammer zum Austrocknen, während die übrigen Teile eingesalzen werden. Das gewählte Schwein

muß so gemästet werden, daß der Metzger bei dem Heraus=lösen der Eingeweide vorerst mit einer Pfanne Fett heraus=schöpfen muß.
Eines Tages stehen dann Bauer, Bäuerin und Gesinde um 1 Uhr morgens auf, um das „Einhacken" des inzwischen getrockneten Specks vorzunehmen. Das Gesinde teilt sich in die Arbeit des Kleinhackens, die Bäuerin kocht den zerkleinerten Speck, nach=dem sie etwas Salz dazugegeben hat, in großen Pfannen aus. Wenn die Grammel schön lichtbraun im Fett daherschwimmen, wird das obere Fett abgeschöpft; das untere mit den Grammeln, die sich inzwischen gesetzt haben, kommt in das bereitstehende „Specknudelfüllkübele" aus Holz und wird fest hineingeknetet. Darüber gießt man noch eine Schicht Fett, die das Ganze luft=dicht abschließt und das Ranzigwerden verhindert. Am Faschings=sonntag kommen die ersten Specknudeln auf den Tisch. Der Teig wird hergestellt wie jeder andere Nudelteig, in Teile ge=schnitten, ausgewalkt und mit der „Specknudelfüll" gefüllt. Diese etwa faustgroßen Nudeln werden im vorgehitzten Wasser gekocht, bis sie an der Oberfläche schwimmen. An diesem Tag kann eine Bäuerin hundert und mehr solcher Nudeln kochen. Nicht nur der Bedarf des eigenen Hauses am Faschingssonntag, =montag und =dienstag ist zu decken, sondern auch der der lusti=gen Jugend, der Burschen und Diandln, die von Haus zu Haus zie=hen, tanzen und singen, essen und trinken und außerdem einen „Buggelkorb" (auch Ruckkorb genannt, ist mittels Gurten am Rücken befestigt) für die gesammelten Specknudeln mitführen, der „keinen Boden" hat. Dieser Korb ist das Zunftzeichen der Specknudelsammler. Namentlich am Faschingsdienstag, wenn der Fasching, durch eine Puppe dargestellt, begraben wird, dür=fen die Specknudeln beim Leichenschmaus nicht fehlen.
Beim Essen der Specknudeln sind Teller, Löffel, Gabeln, Messer vollkommen überflüssig; eine große Schüssel mit den dampfen=den Nudeln kommt auf den Tisch, jeder nimmt eine Specknudel in die Hand und beißt davon nach Herzenslust herunter. Wer sich dabei ungeschickt anstellt, dem rinnt das Schmalz über die Finger hinab.
Im Sommer werden Specknudeln zur Arbeit auf entlegenen Feldern mitgenommen, besonders zur Heumahd auf den Almen. Sie lassen sich einfach und leicht in einem Topf befördern, blei=ben sehr lange frisch und können an jedem Feuer mit Hilfe einer Bratpfanne gewärmt werden.

Ein bekanntes Sprüchlein erzählt:

„Trudl hot gsogt:
Kimm a mol zwögn (zu mir),
hon an Specknudel im Sock,
und will darn wohl göbn."

Es ist eine Ehrenpflicht jedes Mädels, daß es seinem Burschen im Fasching einen Specknudel gibt — eine ähnliche Verpflichtung wie die zu Ostern, nach der der Bursch von seinem Diandl das schönste Osterei, den „Turtscher", erhält.

Der Fasching wird begraben

Der Reinling

Der Reinling, auch Reindling geschrieben, ist ein in Kärnten sehr beliebter Kuchen, der zu Ostern überall erscheint. Der beste wird wohl auf den Bauernhöfen gebacken. Bevor er aber von dem Backofen auf den Tisch kommt, muß er einen oft

stundenlangen Weg zurücklegen. Das kommt so: am Karsamstag nimmt die Bäuerin einen der runden, flachen Körbe, die auf dem Kopf getragen werden, und stellt den Reinling mitten hinein. Rundherum werden dann hübsch angeordnet: Selchfleisch, Schinken, Wurst und das Brot, das am Ostersonntag gegessen werden soll. Zuletzt wird alles mit rotgefärbten Eiern und einigen Weidenkätzchenzweiglein geschmückt, und so sieht der Korb ungemein festlich aus. Jetzt wird er auf den Kopf gehoben und zur Auferstehungsfeier in die Kirche mitgenommen. Am Abend verteilt die Hausmutter Reinling und rote Eier an alle Hausbewohner.

Und hier ein altes Reinlingsrezept: 150 g Zucker mit 150 g Butter und drei ganzen Eiern werden sehr gut verarbeitet, dann gibt man 400 g ein wenig erwärmtes Mehl, 20 g in lauer Milch aufgelöste Hefe und 1/4 l Milch dazu. Dieser Teig wird tüchtig durchgeknetet und auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch gestürzt, ein wenig auseinandergezogen, mit Rosinen, Zucker und Zimt bestreut, schneckenartig zusammengerollt und in die eingefettete Reinlingsform gelegt, die jedoch nur halbvoll sein darf, weil der Teig an einem warmen Ort ja doppelt so hoch wird. Zuletzt stellt man den Reinling in den Backofen, aus dem er nach einer Stunde als fertige Osterfreude für jung und alt wieder zum Vorschein kommt.

Auch zu Pfingsten wird der Reinling gebacken. Man bekommt ihn an den Feiertagen von der „Gottl" (Taufpatin) geschenkt, wenn man gute Feiertage gewünscht hat. Bei reichen Bauern erscheint er allsonntäglich. Mancherorts fügt man zu den übrigen Zutaten noch grobzerhackte Nüsse.

„G'füllte Butter"

Die Grubenbäuerin in St. Oswald ob Kleinkirchheim bereitet sie folgendermaßen zu: eine oder zwei Kaffeeschalen Mohn werden fein gestoßen und mit einigen Löffeln „Birntalggn" (aus „Kloazn" gemahlen) vermengt — die Birntalggn können indessen auch wegbleiben oder ganz an die Stelle des Mohns treten. Dazu kommt noch ein wenig gestoßener Zimt und viel Zucker. Die ganze Masse wird nun mit Wasser und Schnaps oder Rum — und zwar mit so viel, daß man ihn wirklich merkt — zu einem Brei gerührt, der sich schön streichen läßt. Man nimmt nun den Buttermodel, der zuerst in heißem, dann in kaltem Wasser gelegen ist, und bestreicht den Boden und die

Seitenwände ganz dünn, möglichst gleichmäßig, mit Butter. Nun kommt die Fülle hinein, die mit einer dünnen Schicht Butter bedeckt wird. Man streicht diese mit einem Messer schön glatt und stürzt dann das Ganze auf einen Teller. „G'füllte Butter" tut man wie gewöhnliche Butter aufs Brot oder ißt sie in kleinen Stücken dazu. Zu Ostern wird sie mit geräuchertem Fleisch, Speck, Würsten, Zungen, mit Kren, Reindlingen und den „Antlazoalan" (den an den „Antlaztagen", Gründonnerstag bis Karsamstag gelegten Eiern) bei der Auferstehung in der Kirche geweiht. Wer zu Ostern in einem der Bauernhäuser zu Gast ist, muß von dieser „Weiche", diesen geweihten Lebensmitteln, kosten, ganz besonders aber von der „g'füllten Butter", einer der wenigen Leckereien der genügsamen Bauern.

Rehrücken nach Krainer Art

Acht Tage lang muß der Rehrücken in der Wein- und Essigbeize liegen. Wenn er die Würze in sich gezogen hat und gespickt ist, läßt die Köchin in einer großen Kasserolle Fett sehr heiß werden, und sobald es zu rauchen beginnt, gibt sie hinein: grüne Petersilie, Karotten, feingeblätterte Zwiebel, Pfefferkörnchen und Wacholder. Dahinein kommt der Rehrücken, mit goldgelben Zitronenscheiben, Lorbeerblatt, Thymian und Majoran festlich gewürzt. Auch eine feingeblätterte Essiggurke gesellt sich zu ihm; und ehe er in der Bratröhre verschwindet, begießt man ihn noch mit Sauerrahm, damit er in der Hitze nicht verschmort. Ab und zu wird das Bratrohr geöffnet und der Braten mit herbem Rotwein besprengt. Ist er gar, so werden alle Zutaten durch ein Sieb gepreßt und kehren zurück in die Pfanne, in der sie, mit einigen Löffeln Preiselbeeren und abermals Sauerrahm versetzt, nochmals aufwallen müssen. Zum Schluß wird die Soße mit Rotwein ein wenig verdünnt. So ein Braten schließt in sich alle Kraft, Frische und Herbheit der Krainer Berge!

Gailtaler Kirchtagssuppe

Die Bauern des Kärntner Gailtales feiern am ersten Sonntag im September ihren Kirchtag. An diesem Tage wird das „Kufenstechen", ein altes Kärntner Reiterspiel, geübt. Die Burschen stechen im raschen Vorbeireiten mit einem Eisenspieß nach einem an einer Stange befestigten Faß; Sieger wird der, dem es gelingt, das im Verlaufe des Spieles schon beschädigte Faß ganz

herunterzuschlagen. Er hat die Ehre, mit seinem Mädel den Tanz unter der Linde zu eröffnen. Das Spiel wiederholt sich einige Male, dann wird nach altem Brauch die Gailtaler Kirchtagssuppe aufgetischt, die nur an diesem Festtage oder höchstens noch bei großen Hochzeiten verabreicht wird. In einem Topf, der etwa 20 l faßt, kocht man ein halbes, zerlegtes Lamm. Hernach wird das Fleisch herausgenommen und ein Teil davon gebraten, während der andere gesotten angerichtet wird. In 2 l Sahne versprudelt man nun 16 Eidotter mit einigen Löffeln Mehl und läßt alles in der Suppe einkochen. Wenn die Suppe auf dem Tisch steht, streut man Zimt hinein; dazu kommen noch kleine, etwa fingerhutgroße Krapfen, die in Öl herausgebacken werden. Danach wird das Lammfleisch, sowohl das gekochte wie das gebratene, aufgetragen. Als Beilagen dazu werden Semmelkren mit Zimt, gekochte Zwetschgen, Gurken und verschiedene Salate gereicht. Am nächsten Tage bei der Nachfeier wird die zweite, auf gleiche Art zubereitete Hälfte des Lamms verzehrt.

Limonenwürstchen mit Sauerkraut

Zur Fülle dieser Würstchen gehört Schweinefleisch, das sehr dünn geschabt und mehrere Male durch die Maschine getrieben ist. Dann braucht man zu je 1 kg Fleisch die Schale von mindestens zehn Zitronen, die so fein gewiegt sein muß, daß die Masse fast breiig erscheint. Diesen Brei vermengt man mit der Fleischfülle, setzt so viel Milch zu, daß sie leicht aufquillt, und würzt mit Salz und Pfeffer. Damit wird der Darm so leicht gefüllt, daß die Würstchen in der Pfanne prall werden können, ohne zu platzen. Leicht angebraten, sind sie von großem Wohlgeschmack. Dazu reicht man Sauerkraut nach dem Rezept der Voreltern, ein Kraut, dessen Güte nach einem Krainer Sprichwort „den Tod verscheucht". Es muß ein großer gußeiserner Topf her — kein anderer!, der mit Fett ausgerieben ist; hierein kommt eine Schicht frischgesäuertes Kraut, dann die geblätterte Hälfte eines Apfels, wieder eine Schicht Kraut, dann geräuchertes Schweinefleisch, abermals Kraut, gemengt mit Pfefferkorn, Wacholderkörnchen und Salz, wieder Räucherfleisch, dann Kraut mit einer Einlage von geblätterten Kartoffeln und zum Schluß eine Krautschicht, die mit Sauerrahm übergossen wird. Der gefüllte Topf muß im Bratrohr langsam schmoren.

„Willö"

Die Heimat dieses eigenartigen Gerichtes, dessen Bezeichnung Willö abgeleitet wird vom Hochdeutschen Fülle, ist die alte deutsche Sprachinsel Gottschee in Jugoslawien. Ob nun die Vorfahren die Sitte, zum Osterfest „Willö" zu essen, aus der Urheimat mitgebracht haben oder ob sie sich diesen Brauch erst später aneigneten, sei dahingestellt. Tatsache ist, daß im Gottschee-Ländchen kein Osterfest ohne Willö gefeiert wurde, daß aber ringsum bei den Slawen diese Speise nirgends und niemals auf den Tisch kam.

Am Morgen des Karfreitags holt die Hausfrau aus der „Därrö" (Selchkammer) „'s Mugenprale" (Jungfernbraten) und ein Stück geräucherten Speck. Beides wird sauber gewaschen und zu kleinen Würfeln geschnitten. Den Speck brät man hierauf an, bis er sich goldgelb gefärbt hat, dann läßt man ihn mäßig abkühlen. Unterdessen wird ein großer Laib Weißbrot gleichfalls in Würfel geschnitten; dann zerklopft man in einer Schüssel ungefähr so viel Eier, wie zum Aufweichen des Brotes nötig sind. Die Eier werden über das Brot gegossen, dazu kommen das Selchfleisch, der mäßig ausgekühlte Speck und einige Rosinen. Nachdem alles gut vermengt worden ist, füllt man es in einen Schweinedarm, näht ihn zu, kocht das Ganze etwa eine Stunde und läßt es auskühlen. Am Nachmittag des Karsamstags nimmt die Bäuerin den breiten, runden Korb, in dem das Osterlamm zur Weihe getragen wird, und packt hinein: die „Schultaro" (Schulter) des Schweins, eine „Woistburscht" (Weißwurst), etliche Wurzeln Kren, gefärbte Ostereier und die „Willö"; darüber wird das „Beichttichle" gebreitet, ein weißes, gehäkeltes Tuch. Sobald nun die Auferstehungsprozession zu Ende ist, geht die älteste Tochter oder die Hausfrau selbst mit diesem Korb in die Kirche, wo die Weihe des Osterlamms vorgenommen wird; dann nimmt sie den Korb wieder auf den Kopf und eilt damit heim. Das Mädchen, das als erstes ins Haus zurückkommt, heiratet einem alten Aberglauben zufolge als erstes nach dem Osterfeste. Am Morgen des ersten Ostertages werden auf einem großen Holzteller gekochtes Selchfleisch, die dicke Weißwurst, die Ostereier, Kren und mächtige Scheiben der schmackhaften Willö angerichtet.

Der Hausvater spricht laut das Tischgebet, das nach altem Brauch also lautet:

Was aufgesetzt wird auf den Tisch,
das segne uns der liebe Vater, Jesu Christ,
speis uns Gott zu aller Zeit
mit seinem Wort zur ewigen Freud
und Seligkeit! Amen!

OLMÜTZ
Olmützer Quargeln
Metzelsuppe
Sauerkraut
BUDWEIS
BRÜNN
Linzer Torte
Apfelstrudel
Mokka
Pressburger Beigel
LINZ
DONAU
WIEN
PRESSBURG
Selchmoasn
Wiener Schnitzel
Gefüllte Schweinsbrust
RAAB
Riebiseltorte
RAAB
ODENBURG
Fasan
BRUCK
Türkensterz
GRAZ
Lebilan
Kärntner Nudeln
Keltz und Sterz
Kukuruz
MARBURG
KLAGENFURT
DRAU
MUR
Kürbisse
Trachtenpaar aus Kärnten

Ober- und Niederösterreich

Auch dies ist Alpenland; aber von West nach Ost streichend öffnet sich längs der Donau die Ebene breiter, wird lieblich und fruchtbar und läßt bereits die kultivierte Üppigkeit der Hauptstadt ahnen, in die von jeher alle Lebensströme Österreichs einmündeten.

„Selchmoasn mit Grubenkraut"

„Selchmoasn", in andern Gegenden „Saumoasn" genannt, weil sie aus Schweinefleisch hergestellt werden, sind eine im österreichischen Waldviertel beliebte besondere Art von Fleischknödeln, die in die Selch gehängt werden. Der Name „Moasn" ist angeblich aus der Gewohnheit der Meisen abgeleitet, die sich mit dem Körper nach unten auf den Zweig anklammern. (Wie die meisten volkstümlichen Ableitungen ist auch diese zweifelhaft; um so mehr, als dies Gericht in einer anderen Zuschrift aus dem Waldviertel als „Moostn" bezeichnet wird, also auf einen ganz anderen Wortstamm deutet.) Die Zubereitung der Selchmoasn: fettes und mageres Schweinefleisch wird in gleichen Mengen fein zerhackt, mit Salz, Knoblauch und Pfeffer gewürzt und dann zu Knödeln geformt. Jeden einzelnen Knödel umhüllt man mit einem Stück Schweinsnetz und legt ihn auf ein Brett. Dort bleiben sie einige Tage liegen, um die „Sur" (Gärung) durchzumachen. Während der Surzeit müssen sie täglich nachgeformt werden. Nachher wird jeder Knödel mit zwei Bindfäden kreuzweise zusammengefaßt; die Enden bindet man oben zusammen. So werden die Kugeln in der Selchkammer auf eine Stange gehängt. Dort bleiben sie so lange wie das andere Selchfleisch. Zum Anrichten werden sie gesotten.

Die Bereitung des Grubenkrautes: im Herbst, nach der Krauternte, wird im Waschkessel Wasser zum Sieden gebracht, dann füllt man den Kessel mit Krauthäupteln. Im Garten wird ein Faß, das bis zum Rand in der Erde steht, gereinigt. Nach dem Abbrühen tut man die Krauthäupteln in das Faß. Wenn dieses voll ist, wird es fest verschlossen. Das Kraut beginnt dann zu gären und hält sich in diesem Behälter länger als ein Jahr. Zum Kochen wird jeweils herausgenommen, was man braucht, das übrige bleibt im Faß. Bei der Zubereitung für den Tisch werden die äußeren fauligen Blätter abgenommen, das Häuptel selbst klein geschnitten und gesotten. Das Sieden dauert einen halben

Tag, wobei das Kraut infolge des vorausgegangenen Gärungsprozesses einen furchtbaren Geruch entwickelt. Wenn es aber gekocht ist und den Geruch verloren hat, mundet es ausgezeichnet. Die Stengel bleiben zwar etwas hart, schmecken aber beinahe wie Nußkerne.
Selchmoasn und Grubenkraut richtet man mit Erdäpfelknödeln an. Diese werden entweder nur aus rohen Erdäpfeln mit Mehl und Salz gemacht, oder man reibt, damit sie lockerer und nicht so schwarz ausfallen, drei oder vier gekochte dazu. Es bleibt noch zu sagen, daß jetzt wohl nur noch selten Selchmoasn und Grubenkraut gegessen werden. Aber noch nach dem ersten Weltkrieg haben die Bauern außer Sauerkraut auch das Grubenkraut bereitet und Selchknödel im Rauch hängen gehabt.

„Surspeck" und „Zellerer Knödel"

Im Kobernaußer Wald wird durchwachsenes Schweinefleisch, in Scheiben geschnitten, mit Salz, Kümmel und ein wenig Zwiebel in große eichene Bottiche geschichtet und ganz fest gestampft; auf diese Weise hält es sich ein Jahr und länger. Es muß freilich so fest aufeinander liegen, daß man die einzelnen Lagen nur mit einem scharfen Messer herausschneiden kann. Der Geschmack ist schinkenähnlich, überaus zart und mild. Dieser „Surspeck" wird auch benutzt zur Herstellung der Zellerer Knödel, die in dem Flecken Waldzell beheimatet sind. Es handelt sich dabei um verhältnismäßig kleine; aus geriebenen gekochten Kartoffeln mit etwas Mehl hergestellte Klößchen, inwendig gefüllt mit Surspeckwürfeln und kleingeschnittenem grünem Schnittlauch. Vor dem Auftragen werden sie in Bröseln gewälzt und gut geschmälzt. Eine eigenartige und sehr wohlschmeckende Abart der Knödel!

„Schwarzwurzn"

Mit ganz besonderer Sorgfalt ist man namentlich im Mühlviertel darauf bedacht, eine gute, wohlschmeckende „Schwarzwurzn" zutage zu fördern. Damit ist hier freilich nicht das Gemüse, sondern die vom Fleischhauer erzeugte Schwarzwurzn gemeint. Dazu ist, wie die Fachleute sagen, vor allem nötig, daß man das Fleisch, aus dem Schwarzwurzn hergestellt werden, von einem guten Fleischschwein von etwa 100 kg nimmt. Das Schwein wird am zweiten Tag nach guter Auskühlung zerlegt und kommt dann in Salz. Dieses Einsalzen oder „Einsurren"

ist eine Wissenschaft für sich. Man nimmt dazu 1½ kg grobes Kochsalz, 100 g Kümmel, je 100 g Koriander und Knoblauch, weiter 50 g Pfeffer, etwas Paprika, endlich 150 g Rohrzucker und 200 g Prager Salz. Nun dreht man die Fleischstücke im Salz und schlägt mit der Hand daran, damit das überflüssige Salz abfällt. Was hängen bleibt, genügt vollständig für das richtige Aroma. Man legt das Fleisch so fest wie möglich im Bottich zusammen, damit es luftdicht abgeschlossen ist. Dann gibt man vorläufig nur den Deckel darauf, erst nach zwei Tagen einen Stein, nach fünf Tagen den zweiten. Das Gewicht darf nicht zu schwer sein. Nach zehn Tagen übergießt man das Fleisch mit einem Wasser vom gleichen Salz. Der Aufguß soll die Oberfläche des Fleisches gut abdecken. So läßt man es ungefähr drei Wochen stehen. Dann kommt das Selchen; auch das ist nicht einfach. Vor allem muß man das Fleisch gut auswässern, aber ja nicht abwaschen! Dann hängt man es in die Selchkammer und heizt gemütlich unter: wenn genügend Glut da ist, gibt man Buchensägespäne darauf und räuchert damit, so lange man will. Je länger geräuchert wird, desto länger hält sich das Fleisch. Ein Stück von einer so zubereiteten Schwarzwurzn wird dann der Selchkammer entnommen und ganz einfach in Wasser gekocht. Kommt dieses duftige Gericht mit Knödel und Sauerkraut auf den Tisch, dann muß jedes Menschenherz lachen.

Besondere Leibgerichte haben die Holzknechte. Sie singen:

„Mir Holzknechtbuama müassen fruah aufstehn,
Müassens Hackerl nehmen und in Holzschlag gehn."

Da brauchen sie eine starke Kost, die zugleich schmeckt und bei Kräften erhält.

„Holzknechtranken"

Die Holzknechte leben Winter und Sommer wochenlang weit weg von Familie und Dorf im tiefsten Walde. Steigen sie einmal hinunter zu den Ihren, dann nicht zuletzt wegen der Beschaffung von Lebensmitteln. Jeder Holzknecht kocht für sich allein auf dem großen offenen Herd in seiner Hütte. Rundum steht ein Holzkranz mit senkrechten Löchern, darin befindet sich eine einfache Vorrichtung zum Halten der eisernen Pfanne, die „Gock". Hier wird nun gekocht nach wenigen Rezepten: Spatzen, Nockerl, Sterz und „Ranken". Dies ist ein Leib-

gericht, das sehr einfach hergestellt wird. Aus Wasser, Mehl und Salz rührt man in einer Holzschüssel den Teig an und erhitzt zugleich eine gehörige Portion Schmalz. Mit einem Löffel werden eigroße Teigstücke aus der Schüssel gestochen, die ins prasselnde Schmalz kommen und braun backen. Wenn die Holzschüssel leer ist — Geschirr gibt's auch nicht viel —, wird darin Essigwasser mit Zucker oder Most mit Zucker gemengt und über das heiße Schmalz mit den Ranken gestürzt. Es zischt und prasselt unheimlich, aber da sind die Holzknechtranken auch schon fertig. Die braunen Dinger, mit dem Schmalz getränkt, das durch den Most oder Wein, in Notzeiten durch Essigwasser leicht säuerlich gemacht wird, schmecken recht gut. Und fett essen muß der Holzknecht, denn das „hält an", die langen Arbeitsstunden hindurch.

Fasan

Der Fasan wird geputzt, ausgenommen und gesalzen, dann in feingeschnittenen Speckplatten eingedreht, mit dünner Schnur verschnürt und hernach mit heißer Butter übergossen. Man brät ihn dann im Rohr, bis die Speckteilchen schön braun sind. Zum Schluß wird er mit Rindssuppe aufgegossen; er kommt zerlegt auf den Tisch. Dazu gehört ein Steirerkraut: in Schweineschmalz röstet man kleingeschnittene Zwiebeln mit einigen Zuckerstücken fein braun; dann kommt das leicht gesalzene und feingeschnittene Kraut daran. Wenn es weich ist, wird es mit Mehl bestreut und mit Rindssuppe aufgegossen. Man läßt es noch leicht nachkochen und richtet es mit Semmelklößen an. Als ein

„Jagag'schmankerl"

also als eine auserlesene Delikatesse für Jägersleute, wird das hier folgende zweite, und zwar aus der Steiermark stammende Fasan-Rezept bezeichnet. 250 g magerer Selchspeck wird in fingerdicke Streifen geschnitten, in einem Geschirr geröstet und dann herausgenommen. Im nachgebliebenen Fett läßt man einen geputzten, gesalzenen und gepfefferten Fasan schön braun anbraten. Eine halbe feingehackte Zwiebel wird gebräunt, mit Suppe oder Wasser angerührt und gut verkocht. Nun teilt man ein bis zwei Köpfe Wirsingkohl in Viertel oder Achtel, legt sie in einen irdenen Topf, den angebratenen Fasan in Stücke geteilt dazu, die Speckstreifen darauf, übergießt mit dem Saft und

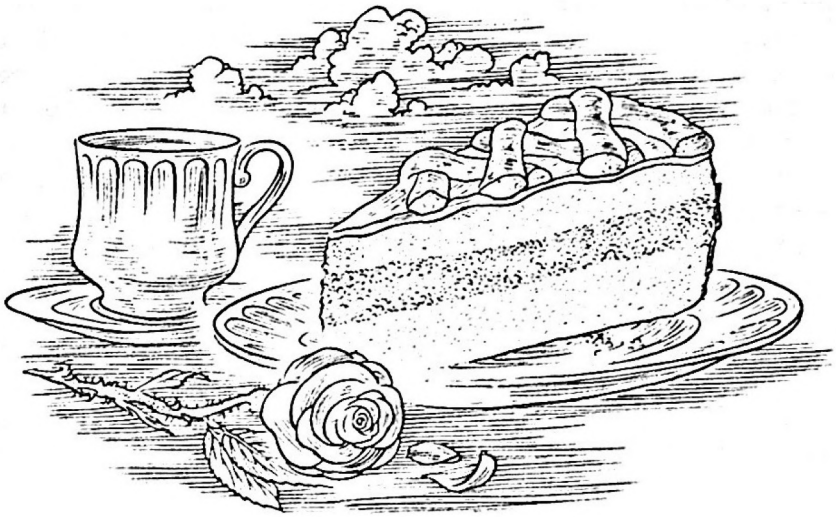
läßt alles eine halbe Stunde zugedeckt im Ofen dünsten. Dann werden sechs bis acht roh geschälte ganze Kartoffeln und einige geräucherte Bratwürstchen beigegeben, das Ganze mit Weißbrotscheiben belegt und nochmals eine halbe Stunde zugedeckt im Ofen gedünstet. Zehn Minuten vor dem Auftragen nimmt man den Deckel ab, damit die Weißbrotstücke knusperig gebacken werden, und gibt es dann zugedeckt zu Tisch. — Dies Gericht gewinnt noch an Reiz, wenn man, im Herrgottswinkel auf das Auftragen wartend, ein Stamperl selbstgebrannten Enzian nippt, dann zu dem Fasan einen blutroten Riebiselwein (Johannisbeerwein) trinkt und hinterher einen Milchrahmstrudel ißt.

„Grammelsterz und Fischlensuppe"

In dem Teile von Niederösterreich, der auch Weinland benannt wird, drischt man in den Monaten Januar und Februar Korn mit der Handrischel, um das Kornstroh lang und glatt zu halten, da dieses im Sommer zum Binden der Rebstöcke in den Weingärten gebraucht wird. Der schweren Arbeit entsprechend gibt es an diesen Tagen ein besonders ausgiebiges und derbes Gericht für die Drescher, den Grammelsterz mit Fischlensuppe. In einem großen Topf gesalzenen Wassers wird Kornmehl zu einem großen, festen Klumpen gekocht, in den man mit dem Kochlöffelstiel mehrere Löcher spitzt, damit das kochende Wasser durchziehen kann und der Klumpen gar wird. Unterdessen erhitzt man in einer großen Pfanne viel gehackte Schweinsgrammeln (Grieben), der Teig wird abgeseiht, kommt in die Pfanne zu den Grammeln und wird mit einer Schmarrenschaufel tüchtig zerkleinert und zerstoßen, bis der Sterz ganz locker ist. Hernach stellt man ihn noch eine Viertelstunde ins heiße Rohr zum Aufziehen. Dazu gibt es eine Suppe von weißen Fischlen (Bohnen), die zusammen mit dicken Scheiben geselchtem Bauchstück gekocht wurde. Dies Gericht und der herbe niederösterreichische Landwein dazu schaffen die richtige Grundlage für diese schwere Drescharbeit.

Linzer Torte

Hier folgt das Originalrezept der ersten echten Linzer Torte, deren hundertjähriges Jubiläum 1923 begangen worden ist. Ihr Schöpfer war der Zuckerbäcker Johann Conrad Vogel, der 1823 eine in der Linzer Altstadt bestehende Konditorei übernahm,



die das Mutterhaus der allbekannten Linzer Torte wurde. Sie ist selbstverständlich viel nachgeahmt worden, und es gibt eine ganze Reihe von Rezepten, die zum Teil recht viel Eier und Butter verlangen, die aber alle vom Originalrezept abweichen. Dieses lautet in der ursprünglichen Fassung: 30 Dekagramm Butter werden eine halbe Stunde lang schaumig gerührt, dann kommen 15 Dekagramm Zucker und zwei ganze Eier daran. Von einer Melone wird die Schale abgerieben und mit einer Messerspitze Ammonium (Backpulver) zugesetzt. Zum Schluß kommen 45 Dekagramm Mehl in die Masse, sie wird mit der Hand abgequirlt, so daß sie bröselig wird; nun kommt die Hälfte der Tortenmasse in einen Tortenreif, mit der Hand wird sie niedergedrückt, dann mit Riebiselsulz gefüllt, die andere Hälfte locker daraufgegeben, und die Torte ziemlich heiß gebacken. — Man kann sie dann, wie es Johann Conrad Vogel tat, mit einem Gitter aus weißer und roter Zuckerglasur versehen, sie kann aber auch einfach mit Puderzucker bestäubt werden. Die Torte schmeckt besonders gut, wenn sie acht Tage vorher gebacken und dann kalt gestellt wird.

„Riebiseltorte"

Das hier folgende Rezept stammt aus einer alten Gaststube am Hallstatter See. Man nehme zwölf Lot (210 g) frische Butter,

rühre sie in einem Weidling tüchtig schaumig und gebe nach und nach sechs Dotter, ein ganzes Ei, vier Lot (70 g) Mehl und zwölf Lot (210 g) gesiebten Zucker dazu. Nun werden 1/2 Pfund schwarze Mandeln — das sind süße mit der Schale geriebene Mandeln — hineingerührt. Etwas gestoßener Zimt, Nelken und Zitronenschale dürfen ja nicht vergessen werden. Dann treibt man alles eine Viertelstunde lang ab und rührt vorsichtig den steif geschlagenen Schnee des Eiweißes in den Teig. Der Ofen muß indessen schön vorgewärmt sein; dann wird der Teig in zwei gleichgroßen Formen mit Vorsicht eine halbe Stunde lang gebacken. Am nächsten Tag bestreicht man die beiden Teile reichlich mit Riebiselmarmelade, setzt sie zusammen und übergießt die nun fertige Torte mit einer schönen weißen Zuckerglasur. Diese kann auch je nach der Art der häuslichen Feste bunt gefärbt oder mit Zuckerblumen geschmückt werden.

„Kletzenbrot"

Kletzen sind getrocknete Birnen, es handelt sich hier um ein dem schwäbischen Hutzelbrot ähnliches Gebäck, das in seiner einfachen Form echt ländlich ist und ziemlich im ganzen Gebiet der Ostalpen gegessen wird. Im Laufe der Zeit und nach Maßgabe der Gegend wurde das Rezept bereichert und verfeinert; in Wien wird sogar, wenn man es zu Weihnachten bäckt, der einfache Brotteig durch einen Mürbeteig ersetzt. Wir geben eine Anleitung aus Kloster Neuburg, die diese letzte Wandlung noch nicht mitgemacht hat, aber sich doch durch die ungemeine Fülle und Kraft der Zutaten auszeichnet. Kletzenbrot kommt dort regelmäßig zu Weihnachten auf den Tisch, und bereits Anfang Dezember werden die drei Wecken gebacken, die dann am Heiligen Abend, am Neujahrs- und am Dreikönigstag feierlich verspeist werden. Das folgende Rezept stammt aus Familienbesitz und dürfte an die 150 Jahre alt sein. Die Mengenangaben in Lot wurden umgerechnet. Es gehören zum Kletzenbrot: 1/2 kg getrocknete Birnen und 1/2 kg getrocknete Zwetschgen, beide gekocht und zerschnitten, dazu kommen 1/2 kg getrocknete Feigen, 120 g Datteln, 200 g Rosinen, 120 g Korinthen (Weinbeeren), 30 g Zitronat, 50 g Pistazien, 50 g Pignolen (Pinienkerne) — dies alles geschnitten; 120 g Nüsse, 120 g Haselnüsse, 120 g Mandeln, alles grob gehackt; ein halber Löffel Orangenschalen und ein halber Löffel Zitronenschalen, fein geschnitten; zwei Löffel Zimt, ein halber Löffel Gewürz, ein

halber Kaffeelöffel Gewürznelken, alles fein gestoßen. Die vorbereiteten Früchte gibt man in eine große Schüssel, tut 250 g Staubzucker und 1/4 l Zwetschgenbranntwein oder anderen Branntwein dazu, mengt sehr gut durch und läßt über Nacht stehen. Nun kauft man beim Bäcker 2 1/2 kg schwarzen Brotteig und mengt die Früchte gleichmäßig in den Teig ein, formt drei Wecken, läßt sie gut gehen und bäckt sorgfältig bei guter Hitze.

Mostviertler Bauernkrapfen

Im Mostviertel kommt eine richtige Bäuerin aus dem „Krapfenbachn" eigentlich nie heraus. Die Krapfen stehen nicht nur im Fasching und zu „Sunnawend" hoch in Ehren, sondern auch die Schnitter und die Drescher wollen mit diesem fetten, köstlichen Gebäck belohnt werden; und außer den Neujahrsgratulanten erheben auch die Heiligen Drei Könige und die Perchten darauf Anspruch, ganz abgesehen von den „Glöcknern", die stets bei gutem Appetit sind und sich nach der „foasten Rauhnacht" (feisten Rauhnacht), das ist die Zeit zwischen Weihnacht und Dreikönigstag, herumtreiben. Sie geben jedenfalls ihre Wünsche ganz eindeutig in folgendem alten Verslein kund:

„Bitt' gar schön um an Glöcknerkrapfen,
laßt's mi net lang im Schnee umastapfen.
Gebts ma oan oder zween,
dann kinna ma wieda weida gehn.
Gebts ma a sieben, a acht, a neun,
sonst hau i enk die Fensta ein!"

Man unterscheidet zwei Arten von Krapfen: die feinen Wiener Krapfen und die Bauernkrapfen. Die Wiener Krapfen sehen natürlich ein bißchen anders als ihre Geschwister aus der Bauernküche aus, denn diese sind anderen Schönheitsregeln unterworfen als die „Glaskrapfen" mit den hellen Ringeln um die Mitte. Trotzdem ist die Herstellung beider ein Kunststück geblieben, das bloß einer mit allen Geheimnissen der Kochkunst vertrauten Hausfrau gelingt. Denn es liegt nicht nur am Backen, sondern es liegt auch an der Zubereitung des Teiges und an der Geduld und Geschicklichkeit der Köchin.
Jedes Haus hat für die Bauernkrapfen sein eigenes Rezept, das sich vererbt und das wie ein Schatz gehütet wird. Es schreibt

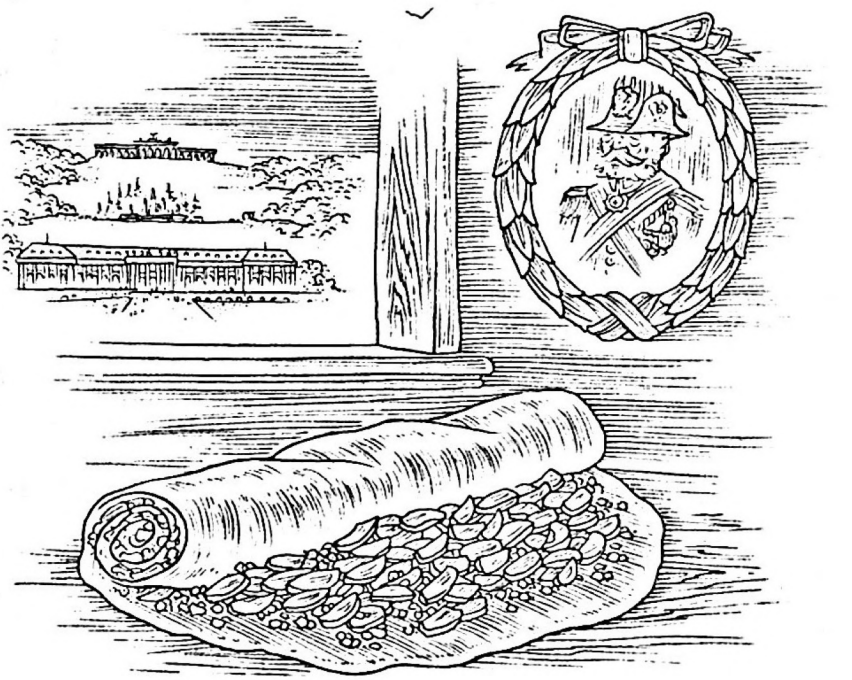
außer Milch, Eiern, Mehl, Zucker, Germ und viel Schmalz auch allerlei leckere, teure Dinge wie Rum, Weinbeeren, Marmelade und andere Zutaten vor, die je nach Beschaffenheit des Geldbeutels berücksichtigt werden. Die Faschingskrapfen sind begehrenswerter als die Schnitterkrapfen, die nicht so fein zubereitet werden. Eine Anweisung für die Bauernkrapfen: man macht einen Germteig aus 1 kg Mehl, vier Eiern, 40 g Germ, 120 g Butter, 1/2 l Milch, Salz und etwas Zucker, schlägt ihn sehr gut ab, läßt ihn gehen, sticht mit einem Löffel Nockerl aus, die man auf einem gemehlten Blech zu Krapfen dreht, zugedeckt gehen läßt, mit bemehlten Fingern rund auszieht und in heißem Fett ausbäckt. Während des Backens soll man sie mit Fett begießen.

Den Grenzbezirk Österreichs nach Ungarn zu bildet das Burgenland, von dem ein Teil zu Ungarn gehört. Das Burgenland ist reich gesegnet mit Wein, Obst und Gemüse, und ein Gemüsegericht gibt denn auch das folgende Rezept, das aus dem ungarischen Burgenland stammt, und zwar aus Ödenburg, ungarisch Sopron, einem Städtchen von früher 3800 Einwohnern, in dem etwa 2000 deutsche Bauern lebten; ihre Vorfahren wurden nach einem großen Kriege des Mittelalters zum Wiederaufbau der entvölkerten und verwüsteten Gegend angesiedelt. Unter dem „scheini Kram" (schöne Grünware), den die Bäuerin auf dem „Platz" (Markt) zum Verkauf stellt, spielen eine besondere Rolle die grünen Bohnen, so daß man die Gemüsebauern gern „Pounzichter" (Bohnenzüchter) nennt. Und demgemäß ist ein Haupt- und Leibgericht die

„Poun-Nockerlsuppe"

Die Bohnen werden mit reichlich Salzwasser zugesetzt und Suppengrün dazugegeben. Wenn die „Pounzichterin" es besonders fein machen will, siedet sie „a Pröckl Gsölchts" (ein Stück Rauchfleisch) oder „gsölchte Wirschtl" oder „a Schweinsstölzl" (Stölze = Dickbein) mit. Wenn die Poun weich sind, wird die Suppe eingebrannt — die Einbrenne schön hellbraun —, etwas feingehacktes Petersilienkraut mitgeröstet, mit der Suppe aufgelassen, verrührt und noch einmal aufgekocht. In die siedende Suppe werden Nockerln gezupft, d. h. es wird ein ziemlich fester, dick ausgewalkter Teig in fingergroßen Stücken hineingegeben. Wenn die Nockerln weichgekocht sind, ist die Suppe fertig. Zum Trunk holt der Hausvater einen „Wasser-

michel" aus dem Keller. Was das ist? In die ausgepreßte Wein-Maische wird Wasser gegossen, über Nacht stehen gelassen und nochmals durch die Presse getrieben. Das gibt einen leichten Haustrunk, der bei der Arbeit den Kopf nicht wirblig macht. Denn der Ödenburger Wein, der auf dem sonnigen Hügelgelände wächst, hat es in sich!



Wien

Darüber scheint man sich ganz allgemein einig zu sein, daß der Wiener viele Leibgerichte hat. Wiens Ruhm auf diesem Gebiete ist alt, er war fest begründet schon lange, ehe Schiller die „Phäakenstadt" pries, in der „stets sich am Herde der Spieß dreht". Es ist in diese Metropole der genießerische Reichtum nicht nur der österreichischen Landschaft, sondern der ganzen alten österreich-ungarischen Monarchie eingeströmt, und umgekehrt hat die Wiener Küche, die zahlreiche Anregungen aufnahm und kunstvoll entwickelte, wieder auf die Landschaft, die Monarchie und noch weit darüber hinaus ihren Einfluß geübt. Wiener Schnitzel und Apfelstrudel genießen internationalen Ruf; die Wiener behaupten freilich, daß sie wirklich in voller Pracht nur in ihrer Stadt bereitet werden könnten. Daneben aber tummelt sich die Fülle von Gerichten, die urwienerisch von jeher waren und blieben, und von denen wir naturgemäß nur eine sehr knappe Auslese geben können.

Viele Leckerbissen der Wiener Küche werden nach alten Rezepten bereitet, die durch viele Generationen in den Familien

weitervererbt worden sind, und manche Hausfrau bewahrt in ihrem Kochbuch einen vergilbten Zettel, auf dem die verblaßte Schrift einer Ahne das Geheimnis der Zubereitung irgendeines Leibgerichtes oder „Lätitzerls", wie es in Wien heißt, für die genußfreudigen Nachkommen festgehalten hat. Empfindsame und zartbesaitete junge Damen pflegen einander in den samtgebundenen Stammbüchern zu versichern, „daß alle Blumen welken, Stahl und Eisen bricht, aber unsere Liebe nicht!" — Wenn sie dann aber später tüchtige Hausfrauen geworden sind, die ihren Stolz in der Kochkunst suchen, dann pflegen sie das Stammbuch, auf dessen Deckeln in Goldbuchstaben „Poesie" gedruckt steht, umzudrehen und auf die rückwärts noch frei gebliebenen Seiten höchst prosaische Rezepte der Leibgerichte ihrer Herren und Gebieter aufzuschreiben, die mit „Man nehme" beginnen und sich am Ende nicht reimen.

Selbst die Gemeinde Wien hat eingesehen, welche Bedeutung den Kochrezepten gerade in dieser Stadt für das leibliche Wohl der Bürger zukommt, und seinerzeit auf die Rückseite der Straßenbahnfahrscheine Rezepte drucken lassen, damit die Hausfrauen auf der Fahrt vom Naschmarkt bis zum Schottentor mit ihrer Lektüre die Zeit nützlich verbringen konnten. Doch war das in der Zeit des ersten Weltkriegs und die Rezepte mehr eine Aufforderung zur Sparsamkeit. Daher haben sie keine begeisterten Anhänger gefunden, und noch lange Zeit nachher brachten spitze Zungen die unglückliche Küchenfee, die ein angebranntes oder sonst mißglücktes Erzeugnis auf den Tisch stellte, mit der spöttischen Frage zur Verzweiflung: „Dös is wohl nach an Tramway-Rezept gkocht?"

Den folgenden Rezepten wird man diesen gehässigen Nachruf nicht halten können:

Wiener Schnitzel

Knusprig und braun soll ein echtes, rechtes, resches Wiener Schnitzel sein! Aber glauben Sie nicht, daß das so ganz leicht herzustellen ist. „Na", höre ich Sie sagen, „der Fleischhacker schneidet die Schnitzeln, z'Haus klopft man's dünn aus, salzt's, taucht's in Mehl, Ei und Bröseln und bacht's in haßen Schmalz aussa." Sehr richtig und klingt ganz einfach. Aber jetzt bemerkt man, daß die Panierschicht hart ist — aha, die verflixten Bröseln. Man sollte sie immer selbst aus altbackenen Semmeln reiben und sie nie mit der flachen Hand an das

Schnitzel festklopfen. Es wird vielmehr zuerst die eine, dann die andere Seite des in Ei getauchten Schnitzels in die Bröseln gelegt und was da haftenbleibt, das genügt vollkommen. Und dann darf nicht mit Fett gespart werden! Die Schnitzel müssen beim Herausbacken in Fett schwimmen, nur dann werden sie so, wie sie sein sollen. Und um Gottes willen nicht zu dünn ausklopfen, sonst hat man „an panierten Lederfleck" vor sich. Was das Braunsein des Schnitzels anbelangt, so ist das ein dehnbarer Begriff, es gilt von goldbraun bis dunkelbraun, und so wird man die Farbe eben nach eigenem Gusto abschattieren. Ein eisernes Gesetz schreibt vor, daß das Wiener Schnitzel trocken — also nicht etwa in Soße schwimmend — aufgetragen wird. Am besten dazu schickt sich ein feiner Salat.

Senfschlegel

Einen jungen Schweinsschlegel zieht man ab und löst den Knochen aus. Dann wird der Schlegel gesalzen, gepfeffert, mit feingeschnittenem Knoblauch, Zitronenschale, Lorbeer und Majoran eingerieben, ins heiße Fett gelegt, mit Suppe oder Wasser aufgekocht und in der Röhre knusprig gebraten. In den Bratensaft kommt Französischer und Kremser Senf und etwas Rahm, später ein „Mehlkügerl" (das ist ein nußgroßes Stück Butter mit Mehl vermischt) und der Rest vom Rahm. Dazu werden Hohlnudeln, Strohkartoffeln oder Reis gereicht.

Gefüllte Schweinsbrust

Von 2—3 kg Schweinsbrust werden die Knochen ausgelöst; dann treibt man 500 g Leber, 250 g Schweinefleisch, 20 g Schalotten, zwei in Wasser geweichte Semmeln und 80 g Speck durch die Fleischmaschine, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Majoran und füllt damit die Schweinsbrust. Sie wird zugenäht, in ein Tuch gerollt, fest gebunden, zwei Stunden mit Wurzelwerk gekocht, ausgekühlt und nochmals in ein frisches Tuch gebunden. (Zur Fülle kann man auch noch ein ganzes Ei geben.) Die Schweinsbrust wird über Nacht gepreßt und ist dann tischfertig.

Wiener Rindfleisch

Nichts geht dem Wiener in der Fremde so ab, wie das gewohnte Rindfleisch, für das sich auch der Nichtwiener begeistert, wenn er erst einmal seinen Wohlgeschmack kennengelernt hat. Den

von den fetten Weiden der Pannonischen Tiefebene strotzenden und für den Wiener Markt besonders gefütterten Mastochsen zerlegt der Wiener Fleischer in einige 40 verschiedene Fleischsorten, von denen manche kuriose Namen führen, die nur kulturgeschichtliche und sprachwissenschaftliche Forschungen erklären könnten. In jedem Wiener Kochbuch findet man eine Abbildung des Rindes mit den einzelnen Stücken, die wie die Provinzen auf einer Landkarte farbig eingezeichnet sind. Jede Köchin muß daher über ziemliche Kenntnisse der Topographie und Anatomie des Rindes verfügen, wenn sie den Anforderungen ihres Berufes vollkommen gewachsen sein will, und jeder Fleischerlehrling würde sich heftige Vorwürfe zuziehen, und seine Ohrwascheln in Gefahr bringen, wenn er seinen Leichtsinn so weit triebe, das „Hieferscherzl" mit dem „Hieferschwanzl" zu verwechseln.

Am Rücken des Mastochsen befinden sich die erstklassigen Bratenstücke: der Lendenbraten (für Lungenbraten, Filet, Beefsteak, Tournedo, Chateaubriand und so weiter); dann das Beiried (Roastbeef) und Rostbratenried. Gegen den Schlegel zu folgen die „Gustostücke", die sich, wie schon der Name sagt, bei den Wienern besonderer Beliebtheit erfreuen. Zuerst kommt der „Tafelspitz", der mit seinem schmalen, besonders schmackhaften Fettrand, hart gesotten im eigenen Saft, für den Wiener der Inbegriff aller Köstlichkeit ist. Dann folgt das „Beinscherzl", das für Schnitzel verwendet wird, und das „Hieferschwanzl" und „Hieferscherzl", die als Teile vorne am Schenkel ebenfalls ein saftiges und nicht zu fettes Siedefleisch geben Hierauf folgt das „Hintere Fleisch": „Ortschwanzl", „Schwarzes Scherzl", „Weißes Scherzl" (Teile des Schlegels), der „Zapfen" in der Mitte des Schlegels, die zum Dünsten und Sieden geeignet sind. An die „Schulter" grenzen „Rieddeckel" und „Riedhüfel", die ebenfalls als Suppenfleisch Liebhaber finden.

Zum „Vorderen Fleisch" gehören: der am Schulterblatt liegende „Kavalierspitz", der wegen seiner Saftigkeit gleich nach dem „Tafelspitz" kommt, weiter „das magere Meisel" (für Gulasch), das den Hals des Ochsen bildende „Fette Meisel" und „Gratfleisch", und dann das Bauchfleisch, das auch gesotten wird. Endlich folgen der „Kamm" (wird meist geräuchert), die „Fledermaus" (saftiges Fleisch, das aus dem Kreuzbein ausgelöst wird), „Gschnatter Ausschnitt", „Kronfleisch", „Hinteres Pratzel", „Wadschunken", „Ludel", „Brust-

kern" und „Dickes Kügerl" (bilden die Rindsbrust und geben ein gröberes, fettes Fleisch), „Drüstel", „Platte", „Schlepp", „Ohrwangel" und so weiter.
Wie man sieht, eine ganze Wissenschaft! Und jeder anständige Mastochse von Charakter und Ehrgeiz würde sich energisch dagegen sträuben, wenn man ihm zumuten wollte, sich anders zerlegen zu lassen als nach diesen alten Vorschriften, die es allein ermöglichen, daß seine Tugenden voll zur Geltung kommen.

Wiener Rostbraten

sind meist ein Leibgericht der Männer. Man spicke die Rostbraten, salze und pfeffere sie, wälze sie in grüner gehackter Petersilie und gebe sie sodann in eine Kasserolle, in der man Fett, Zwiebel und Champignons anlaufen ließ; darin wird das Fleisch weichgedünstet. Dann wird der Saft kleingeschnittener Gurken und nach Geschmack Rahm zugefügt. Dazu serviert man breite Nudeln und einen herben Wein.

„Krenfleisch"

Ein Krenfleisch macht man so: 1—1½ kg Jungschweinernes mit Schwarte (Brust oder Bauchfleisch) wird gesalzen, gesäuert, mit geschnittenem Wurzelwerk und ein wenig Gewürz nicht zu weich gekocht, aus der Brühe genommen, mit geriebenem Kren bestreut und mit etwas von der inzwischen eingedünsteten Brühe begossen. Man sieht, es ist besser, sich vor der gefährlichen Drohung ins Gasthaus zu retten und sich von der Schmackhaftigkeit des bekannten Wiener Leibgerichtes zu überzeugen; aber man vergesse die Beilagen nicht: Sauerkraut und Salzkartoffeln — und dazu ein Glaserl Grinzinger „Heurigen"!

Hering in Senfsoße

Hering in Wien? Nun, an einem Tag im Jahr ist dieser Seefisch Wiener Leibgericht: am Aschermittwoch nämlich, an dem herkömmlicherweise ein großes Heringsessen stattfindet. Das folgende Rezept wurde einer Wiener Köchin nicht ohne Mühe entlockt: die Heringe werden 48 Stunden gewässert (Wasser öfters wechseln), enthäutet und in zwei Hälften getrennt, wobei man die Gräten sorgsam entfernt. Nun bestreicht man die Innenseite der Heringe mit etwas Senf, streut ein wenig ge-

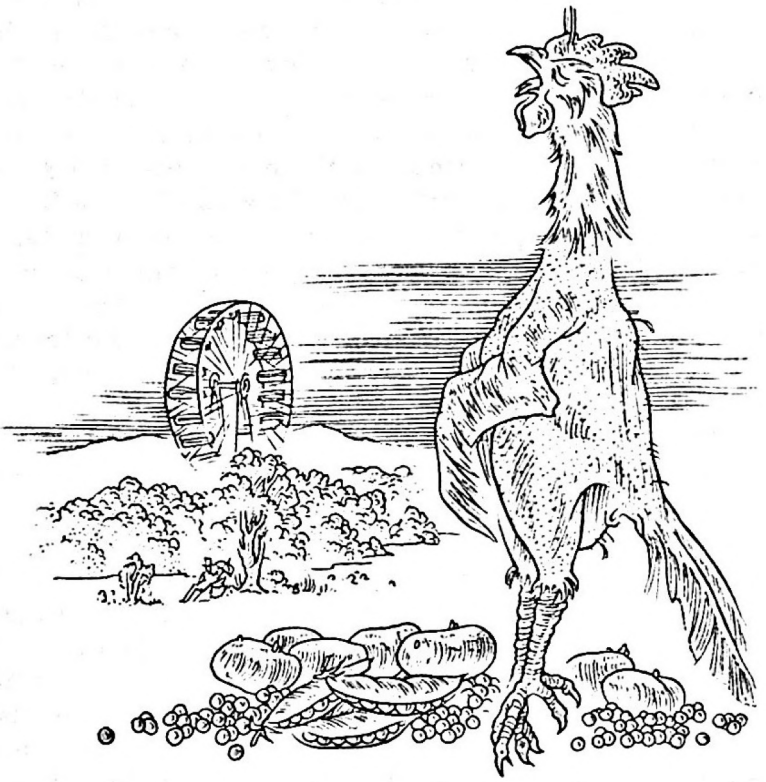
mahlenen Pfeffer sowie recht reichlich feingeschnittene Zwiebeln darauf, rollt dann den Hering und steckt ihn mit ein bis zwei Gewürznelken zusammen, damit er nicht auseinanderfällt. Zur Senfsoße setzt man (bei zehn Heringen) reichlich ½ l Wasser auf das Feuer und tut nach Geschmack Essig, zwei Lorbeerblätter, fünf bis sechs Gewürzkörner, etwas gestoßenen Pfeffer und würfelig geschnittene Zwiebeln dazu. Diese Brühe wird kurz aufgekocht. Währenddessen rührt man in einer Schüssel einen Eßlöffel Senf, zwei bis drei Eigelb und einen Eßlöffel Zucker gut durch, nimmt die Brühe vom Feuer und gibt die Masse tropfenweise hinzu. Dann kommt die fertige Soße wieder auf das Feuer; sie wird gut durchgekocht und abgeschmeckt. Nach dem Abkühlen gießt man die Soße über die Heringe, so daß sie vollkommen bedeckt sind. Nach ein bis zwei Tagen kann das Heringsgericht dann auf den Tisch gebracht werden.

Backhendl

ist ein ganz junges Hühnchen, das ausgenommen, breitgeklopft, in Semmelmehl paniert und in Fett rasch — ähnlich wie ein Schnitzel — ausgebacken wird. (Manche schneiden es auch in Stücke, aber das ist für die ganz kleinen Hendln nicht das richtige!) Was man dazu ißt, muß ebenso jung sein; also die ersten grünen Erbsen, frischer Gurkensalat und neue Kartoffeln.

Wir haben an die Spitze des Wiener Abschnitts Fleischgerichte gestellt — schon um das Vorurteil zu zerstreuen, der Wiener verehre ausschließlich Mehlspeisen und mache sich nicht viel aus Fleisch. Er ißt es sogar sehr gern, nicht nur zu Mittag, sondern auch zu Abend, an dem er einen warmen Happen liebt und besonders häufig seine Zuflucht zu einem Gulasch nimmt. Dieses Gericht von Rind oder Kalb liebt er stark gezwiebelt, im übrigen unterscheidet sich die Zubereitung nicht von der allerorts üblichen, so daß wir uns nähere Angaben um so leichter sparen können, als wir später auch ungarische Gulaschrezepte bringen werden.

Aber daß Mehlspeisen in Wien von besonderer Güte sind und weitaus größere Bedeutung haben als etwa in Norddeutschland, das ist allerdings richtig, und nicht weniger, daß der Wiener auf lieblos bereitete Mehlspeisen mit Verachtung herabsieht. „Zitter net, i freß die net!" soll ein Wiener zu einem Berliner Bibber-



pudding gesagt haben, und zu einer kleisterigen Speise sagt er: „Bei uns z'Haus pickens damit Plakate an."

Marillenknödel

Mit Obst gefüllte Knödel gibt es in einer Unzahl von Arten und Abarten. Man verwendet Erdäpfel-, Strudel-, Brand-, Semmel- und Topfenteig, man füllt Kirschen, Zwetschgen, Ananas, Erdbeeren, Birnen, Heidelbeeren, Pfirsiche und Marillen hinein. Das ergibt eine ganz schöne Zahl von Variationen. Zwetschgenknödel schmecken am besten aus Strudelteig, Marillen- (Aprikosen) und Pfirsichknödel am besten aus Topfenteig. Topfenteig macht man so: etwa 70 g Butter werden gut abgetrieben, zwei Dotter, 250 g passierten Topfen dazu, Salz, Mehl, soviel der Teig aufnimmt, und den Schnee der zwei Klareier. Marillen und Pfirsiche bekommen statt der Kerne ein Stückerl Zucker, werden dann in fettgerösteten Bröseln gewälzt

und mit Staubzucker und zerlassener Butter serviert. Nur Pfirsichknödel ißt man ohne Brösel. Von allen diesen Kostbarkeiten sind die Marillenknödel weitaus die beliebtesten; sie haben den Vorzug, daß man sie auch im Winter machen kann: denn getrocknete Marillen, die man über Nacht in warmem Wasser einweicht, tun genau dieselben Dienste wie frische.

Apfelstrudel

Eine Sonderstellung unter den Mehlspeisen nehmen die Strudel ein, weil ihre Herstellung eine besonders fein ausgebildete Technik verlangt: das hauchdünne „Ausziehen" des Teiges, das vollkommen gleichmäßig und ohne Zerreißen geschehen muß. Es verlangt so viel Geduld und Fingerspitzengefühl, daß es in aller Vollkommenheit nur eine Hausfrau oder Köchin fertigbringt, für die das Gelingen Ehrensache ist. Wenn es um Strudel geht, entfaltet die Wienerin den höchsten Ehrgeiz. Darum sind die Strudel die Krönung ihrer Künste. Unter allen Strudeln ist der beliebteste der Apfelstrudel. Über ihn ist schon viel gesagt und geschrieben worden, aber das Thema ist unerschöpflich. Im Grunde kann man die Zubereitung des Strudelteiges nicht beschreiben, dazu gehört Gefühl. Er besteht aus feinstem glattem Weißmehl, einem Ei, Fett (und da sei vor allem zu Öl geraten, das dem Teig die nötige Geschmeidigkeit verleiht), Salz und heißem Wasser. Daraus wird ein zarter, aber fester Teig bereitet, den man eine halbe Stunde mit einem heißen Reindel (Kasserolle) zugedeckt rasten läßt. Dann wird der Teig zuerst mit dem Nudelholz ausgewalkt, mit heißer Butter überstrichen und auf einem bemehlten Tuch ausgezogen. Das ist die wichtigste Arbeit, denn der Teig, dessen dicke Kanten weggeschnitten werden, muß hauchdünn sein. Der Strudelteig darf nur die feine Hülle um die Füllung geben, ohne selbst den Geschmack zu beeinflussen. Grundelemente sind in Fett geröstete Brösel, viele gute, säuerliche Äpfel, geschält und zu dünnen Spalten geschnitten, Zucker und zerlassene Butter. Man kann auch noch geriebene Mandeln oder Nüsse, Rosinen und Himbeer-, Marillen- oder Riebiselmarmelade verwenden, alles schmeckt gut. Beim Backen muß der Strudel oft mit Fett bestrichen werden, dann schmeckt er, gleichviel ob kalt oder warm gegessen, immer vorzüglich.

Es gibt neben dem Apfelstrudel zahlreiche andere wie Kirsch-, Nuß-, Mohn- und (ganz besonders schmackhaft) Heidelbeer-

strudel. Diese Strudel werden in der Regel kalt gegessen. Besonderer Beliebtheit, auch auf dem Lande, rings um Wien, erfreut sich der

Milchrahmstrudel

Bei ihm wird — auf einen Strudelteig gerechnet, zu dem 500 g Mehl genommen wurde — die Fülle so bereitet: sechs Dotter, 125 g Butter, 1/4 l Rahm und 150 g Staubzucker werden recht schaumig verrührt und mit dem Schnee von sechs Eiklar und einer Handvoll Rosinen vermengt. Dieser Strudel kommt heiß auf den Tisch, und vor dem Anrichten übergießt man ihn mit etwas heißer, vanillegewürzter Milch.

Preßburger „Beigel"

In dem schon jenseits der Grenze liegenden Preßburg sind Nuß- und Mohnkipferl (Hörnchen), die dort Beigel heißen, besonders beliebt. Ihre Zubereitung nach echtem Preßburger Rezept: 430 g Mehl, 200 g Butter, 50 g Zucker auf dem Brett fein abrebeln, dann 10 g in 1/8 l lauer Milch gelösten Germ dazu und zu feinem Teig verarbeiten. Den Teig in gleichmäßige Stücke schneiden, messerrückendick auswalken, auf jedes Stück einen Kaffeelöffel der nachstehend beschriebenen Fülle, dann Kipfel formen. Blech mit Butter fetten, Kipfel darauf, mit geklopftem Ei bestreichen, ins Rohr stellen. Sind sie halb gebacken, so bestreicht man sie nochmals und läßt sie in 20 Minuten schön gelb werden.

Nußfülle dazu: 100 g feingestoßene Nüsse, 40 g Brösel, 60 g Vanillezucker, in 1/8 l Wasser kochen und gut verrühren; die Fülle muß ziemlich dick sein.

Mohnfülle dazu: 1/4 l Mohn gestoßen, 80 g Vanillezucker in 1/8 l Wasser gekocht und zum Mohn gerührt. Wenn zu dick, noch etwas Zuckerwasser nachgießen.

Der Karpathenbogen

Auf zwei großen geschwungenen Linien stieß die deutsche Südost=Siedlung weit hinaus über die Grenzen Österreichs: die eine folgte dem Bogen der Karpathen, verdichtete sich in der Zips und im Buchenland und endete in Siebenbürgen. Die andere folgte dem Bogen der Donau, bei Preßburg beginnend, umfaßte die großen Siedlungsgebiete der Schwäbischen Türkei, der Batschka und des Banats und erstreckte sich bis nach Bessarabien. Die Karpathensiedlung ist die ältere; die Siebenbürger „Sachsen" und die deutschen Zipser wurden bereits im 12. Jahrhundert ins Land gerufen, während die Donausiedlung im wesentlichen erst nach den Türkenkriegen begann und in der Hauptsache dem 18. Jahrhundert angehörte.

„Mohnlätscherchen und Räuchfleck"

Am Heiligen und am Silvester=Abend standen einst in der Zips die „Mäuhnlätscherchen" auf allen Tischen. Schon am Nachmittag wurden vom Germteig fingerdicke Stangen ge=

walkt, in Würfelchen geschnitten, gebacken, dann in eine Schüssel gegeben, dick mit Mohn beschüttet, Zucker und Butter daraufgetan und darauf mit heißer Milch abgebrüht. Bis zum Abend wurden die Lätscherchen gut „lätschig" (saftig). Beim Nachtmahl kamen sie als letzter Gang auf den Tisch, und streng wurde darauf gesehen, daß tüchtig davon gegessen wurde: je mehr Körnchen Mohn, desto mehr Glück im neuen Jahr.
In der Fastenzeit wurden beim Brotbacken oft „Räuchfleck" zubereitet. Der Name erklärt sich aus der Art ihrer Herstellung. Es werden vom Brotteig dünne Kuchen gemacht, vor dem Feuer im Backofen gebacken und entweder — wenn der Kuchen noch heiß ist — mit Butter bestrichen und schnell gegessen, oder auch auf „Fleckl zerflockt", mit Krautsuppe übergossen und mit frischem Leinöl vermischt.

Siebenbürgisches Weinsteinkraut

Dieses Leibgericht, das in der Gegend von Bistritz, vor allem während der Weinlese, nirgends fehlen darf, wird dort so zubereitet: zwei mittelgroße Krautköpfe werden von den äußeren Blättern und den Stielen befreit, in sechs bis acht große Stücke zerteilt, in eine Schüssel gelegt, mit kochendem Wasser übergossen und zugedeckt. Nach ungefähr einer halben Stunde nimmt man die Hälfte des Krauts aus der Schüssel und tut sie in einen Topf. Darauf kommen 500 g Schweinefleisch und 500 g Rindfleisch, als Würze das nötige Salz, ein Stückchen Dillkraut und Eisbet (Bohnenkraut). Das Ganze wird dann mit der zweiten Hälfte des Krauts bedeckt, mit frischem Wasser übergossen und zum Kochen gestellt. Wenn Fleisch und Kraut gar sind, nimmt man das Fleisch heraus. In einem Töpfchen wird 1/8 l kaltes Wasser mit einem Löffel Weizenmehl gut verquirlt und in das Kraut gegossen, das Kraut hierauf mit Sauersalz (Weinstein) nach Belieben gesäuert und dann mit 1/4 l saurem Rahm vermengt. Das fertige Kraut tut man in eine Schüssel und übergießt es mit einigen Löffeln Rahm, das Fleisch wird in kleine Teile zerteilt, daraufgelegt und gepfeffert.

Zwei Zipser Kartoffelspeisen

„Das Land, wo die Kartoffeln blühn", so hat ein Heimatdichter die Zips genannt. Tatsächlich sind die „Grulln" dort auch wirklich ein Hauptnahrungsmittel und kommen in vielerlei Zubereitungen auf den Tisch. So zum Beispiel „Grullndschader-

chen", eine einfache, aber schmackhafte Speise. Geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht, dann gibt man Mehl hinzu und läßt sie ungefähr eine Viertelstunde weiterkochen. Nun seiht man sie ab und stampft sie mit dem Mehl zu Brei. Mit einem eingefetteten Löffel werden darauf die „Dschaderchen" (haselnußgroße Knötchen) gerissen; mit ausgelassenem Speck und den Grieben übergossen, sollen sie möglichst bald gegessen werden, da sie nach längerem Stehen klebrig sind.
Eine andere Kartoffelspeise, die allerdings mehr zu Großvaters Zeiten gegessen wurde, ist die „Grullnpelltsch". Beim Brotbacken macht man „en Scherrkuchen" (Kuchen aus den Resten des Brotteiges), mangelt ihn aus und füllt ihn in der Mitte mit „Grullnbrei", in den man vorher etwas Brinse (Schafkäse), Butter, Schnittlauch, Salz und süße Milch gegeben hat. Nun werden die Ränder des Teiges übergeschlagen, oben Brinseklümpchen, Kümmel und Salz daraufgetan und dann läßt man das Ganze schön rot backen.

„Kutia"

Von der Bukowina, zu deutsch Buchenland, haben bis zum Kriege nur wenige etwas Rechtes vernommen, und manche meinten wohl, dort liefen die Bären auf der Straße herum. Auf kleinster Fläche lebte hier ein buntes Gemisch von Völkern und Nationen: Deutsche, Rumänen, Ukrainer, Russen, Huzulen, Lipowaner, Polen, Slowaken, Ungarn und andere. Trotzdem waren die Bukowiner durch e i n e Speise um die Weihnachtszeit eben alle Bukowiner: das war gekochter Weizen, slawisch „Kutia" oder „Pschennecea", rumänisch „Grâu" genannt. Dieses Gericht durfte weder zu Weihnachten noch zu Neujahr oder am Dreikönigstag auf dem Tisch fehlen. Vor der Zubereitung wird der angefeuchtete Weizen durch Stampfen enthülst; dazu verwendet man ein Holzgefäß aus einer Baumwurzelknolle, das mörserartig ausgehöhlt war, und einen hebelartig angebrachten Holzhammer, der mit dem Fuß betätigt wurde. Bei der Zubereitung (die wir weiter unten beschreiben) muß man ein neues Gefäß und einen neuen Holzlöffel benutzen, damit nicht der geringste Mehlgeschmack die Reinheit des Genusses beeinträchtigt. In die Mitte des Eßtisches wird unter das Tischtuch ein Bündel Heu gelegt; darauf stellt man einen vierteilig geflochtenen Striezel, der das Jesuskind versinnbildlichen soll. Auf dem Striezel liegen die mit Honig ge-

süßten Oblaten, neben ihm steht die Schüssel mit dem Weizen. Am Morgen des Heiligen Abends schon ist der Tontopf der „Kutia" mit dem gequollenen Weizen auf den noch kalten Herd gesetzt worden. Langsam muß er zu kochen beginnen und oft gerührt werden, damit er nicht anbrennt. Erst gegen Abend ist er richtig weich geworden. Die Körner sind auseinandergegangen und die Weizenmasse hat ihren Umfang verdreifacht. Nun rasch hinaus in den kalten Schnee mit dem Topf, die Kutia muß kalt gegessen werden. Und während draußen unter dem weihnachtlichen Sternenhimmel der Kutiatopf seine Wärme abgibt, röstet auf der Platte des Herdes feiner Mohn. Nüsse werden gehackt, goldgelber zäher Honig fließt wie eine träge Lavamasse aus dem großen Steinkrug. Und dann wird der Weizentopf im Triumph eingeholt, der Inhalt in eine große Rührschüssel getan und kunstvoll mit Honig, Mohn, etwas Vanille und Nüssen vermengt. Auch Rosinen und Feigen sind als Zutaten beliebt.

Buchenländer Früchtebrot

Die Vorbereitungen zu diesem Gebäck werden am Karfreitag getroffen, gebacken wird er am Karsamstag früh, denn am Nachmittag dieses Tages muß er zusammen mit dem Osterbrot, den bunten Eiern, Butter, Schinken oder Speck zur Osterbrotweihe im Korbe zur Kirche getragen werden. Das Wichtigste ist die Zubereitung einer Konfitüre aus vier Orangen und zwei Zitronen. Die Früchte werden geschält, geviertelt, von den Kernen befreit und jedes Teilchen zweimal durchgeschnitten. 500 g Zucker kocht man mit einem halben Glas Wasser bis der Zucker „spinnt", das heißt, bis ein auf einen Teller fallender Tropfen nicht mehr zerfließt. Dahinein kommen die Früchte mit dem Saft und müssen kochen, bis bei der Probe der Tropfen wieder steht. Die sauber geputzten Schalen werden mit heißem Wasser aufgegossen und weichgekocht; siebenmal mit längeren Zwischenräumen wird das Wasser von den Schalen ab- und heißes Wasser neu aufgegossen, damit der bittere Geschmack schwindet. Ist die Schale weich, so wird sie aus dem Sud genommen, nudelig geschnitten und in der fertiggekochten Konfitüre ein- bis zweimal aufgewallt. Dann stellt man die Fülle kalt. Am nächsten Morgen macht man aus zwei Tassenköpfen lauwarmer Milch, 50 g Hefe und dem nötigen Mehl ein Hefestück (Dampferl). Zwei Tassenköpfe zerlassener Butter,

ein Tassenkopf Zucker und acht Eier werden abgerührt, das Dampferl, eine Prise Salz und so viel Mehl eingeknetet, daß der Teig nicht zu fest wird; dann muß er gehen. Inzwischen bereitet man die Fülle vor: 250 g gemahlener Mohn wird mit Zucker, einem Ei und Zimt angerührt und 250 g Rosinen hineingetan. Die Konfitüre muß auf einem Sieb abtropfen. Nun verrührt man 250 g gemahlene Nüsse oder Mandeln, fünf Eiweiß und 250 g Zucker mit dem Saft und der Schale einer Zitrone. Schließlich werden 500 g Feigen und 500 g Datteln fein geschnitten. Ist der Teig nach etwa zwei Stunden gegangen, so wird er in sechs Teile geteilt und nach der Größe der Pfanne fingerdick in sechs Blätter ausgerollt. Das erste kommt in die Pfanne, wird mit einer Mischung aus Ei und Milch bepinselt und mit Mohn bestrichen; das zweite bepinselt, aufgelegt, oben gleichfalls bepinselt, mit Feigen belegt; das dritte ebenso, darauf kommen Brösel und die Konfitüre; dann desgleichen das vierte, mit Datteln belegt; das fünfte mit Nuß- und Mandelfülle bestreut; endlich das letzte als Deckblatt. Noch ein- bis eineinhalb Stunden muß das Früchtebrot gehen, dann wird es in einer Stunde gut durchgebacken und zuletzt mit einem Schokoladeguß überzogen.

Gefülltes Kraut

Gefülltes Kraut — eine Art Krautwickel — wurde im ganzen Südosten sehr viel gegessen; man liebte es in der Bukowina, in Siebenbürgen, im Banat, in Ungarn, Kroatien und Serbien. Nötig ist dafür ein gesäuerter Weißkohlkopf; man pflegte deren eine Anzahl mit in den geschnittenen Sauerkohl einzulegen. In der Bukowina, wo die Krautwickel auch „Haluschken" heißen, geschah die Zubereitung auf folgende Art: Die Blätter des gesäuerten Krautkopfes werden vom Strunke gelöst, in die Hälfte geschnitten und mit einem Gemisch gefüllt, das ungefähr zu gleichen Teilen aus Reis und würfelig geschnittenem, nicht zu magerem Schweinefleisch besteht; dazu kommen noch feingeschnittene rohe Zwiebeln, sowie eine entsprechende Menge Salz und Pfeffer. Die fertiggeformten Röllchen werden in einem irdenen Gefäß unter mäßigem Wasserzusatz zwei bis drei Stunden gedünstet, um dann recht heiß in der eigenen Brühe auf den Tisch zu kommen. Genießer nehmen dazu noch sauren Rahm — das Gericht schmeckt aber auch ohne ihn. Ein Rezept aus dem Banat, wo das Gericht „Sarma" heißt,

empfiehlt, zur Fülle Rind- und Schweinefleisch, halb und halb, zu verwenden, mit einem Ei zu binden und mit dem Reis sparsam zu verfahren. Die Röllchen werden alsdann mit etwas Sauerkraut und etwas Räucherspeck zusammen gekocht und der Saft mit einer leichten Einbrenne gebunden, die mit gehackter Zwiebel und Paprika gewürzt ist. Gegessen wird die Sarma am liebsten aufgewärmt. Auch reines Rindfleisch wird im Banat zur Fülle verwendet. Im Sommer, wenn kein gesäuerter Krautkopf aus dem Faß mehr da ist, legt man lose Krautblätter eine Viertelstunde in heißes Wasser, damit sie beim Füllen nicht brechen, bestreut den Boden eines Steintopfes mit Mehl, tut die Blätter hinein, obenauf ein gutes Teil geschnittenes Weißkraut, salzt tüchtig, gießt Wasser auf und stellt es vier bis sechs Tage in der Küche an einen warmen Ort. Man kann auch etwas Sauerteig obenauf legen, das Gericht wird schneller sauer, doch ist der Geschmack nicht jedem angenehm. In Bessarabien heißen die Wickel „Haluschki" oder „Krautklieben", bei den dortigen Russen „Golubzy"; sie waren bei den deutschen Bauern ein bevorzugtes Hochzeitsessen.

„Baumstriezel oder Knüppelkrapfen"

Bei jeder Siebenbürger Hochzeit, überhaupt jedem großen Festessen, standen einst die knusprigen, mandelgespickten Baumstriezel wie Röhren zwischen den Blumen und Früchten auf der Tafel, und jeder säbelte sich so viele Streifen davon ab, wie er wollte. Dieses Gebäck wirkt ebenso dekorativ, wie es delikat schmeckt, und das Backen ist ein kleiner Kult, bei dem die Hausfrau als Hauptperson wirkt, während der Mann den Knüppel über dem offenen Feuer dreht. Das geht im Freien vor sich, und zahlreiche Zaungäste wohnen der Feierlichkeit bei.

Für vier Baumstriezel werden 20 g Hefe in lauwarmer Milch verquirlt, in die etwas Mehl gemischt wird. In einen knappen halben Liter Milch rührt man drei Eidotter und ein ganzes Ei, vermengt alles mit 1 kg Mehl, und fügt noch einen Eßlöffel Zucker, einen halben Kaffeelöffel Salz, eine Zitronenschale und zuletzt die angerührte Hefe zu. Das alles wird eine halbe Stunde zu einem glatten festen Teig geknetet, zu dem danach noch 1/4 l zerlassene Butter kommt. Man knetet eine weitere halbe Stunde und läßt dann den Teig eine Stunde gehen. Zum Bestreuen und Bestreichen hält man ein Töpfchen mit zerlassenem Fett, ein Fähnchen, ein Schüsselchen Staubzucker, ein

Schüsselchen Vanillezucker und gewiegte Mandeln bereit. Zum Backen braucht man einen eisernen Ständer; in seinem unteren Teil befindet sich ein herausziehbares Blech, auf dem die Holzkohle glüht; im oberen Teil bewegt sich drehbar ein glatter Prügel aus hartem Holz. Auf ihn wird, nachdem er gefettet und gewärmt ist, der Teig in Streifen gewickelt, mit der Hand so angedrückt, daß er eine Fläche bildet, und auf einem Brett glattgerollt. Darauf wird er mit einer Gabel mehrere Male angestochen. Wenn viel Glut im Ofen ist, beginnt das Backen, erst sehr langsam und unter fortwährendem Drehen. Ist der Teig aufgegangen, so wird er dreimal mit dem Fähnchen gut mit Fett bestrichen. Wenn er beginnt, Farbe zu bekommen, bestreut man ihn aus einem Sieb erst mit Vanillezucker, dann mit Staubzucker. Ist der Zucker zergangen, werden Mandeln aufgestreut und noch einmal Zucker. Während all dieser Prozeduren wird der Prügel langsam und stetig gedreht. Wenn der Striezel knusprig braun geworden ist, nimmt man den Prügel

vom Feuer und stellt ihn unter Aufschlagen auf einen Tisch, so daß der Striezel langsam herunterrutscht. Bis der Zucker kalt und fest wird, bleibt er noch am Prügel hängen.

„Hanklich"

Taufe, Hochzeit, Begräbnis, Ostern, Pfingsten, Weihnachten: immer erscheint dabei der Hanklich. Man bereitet aus 50 g Hefe, 1 l Milch, sechs Eiern, 200 g Butter, einer Prise Salz und Mehl nach Bedarf einen festen Hefeteig und läßt ihn aufgehen. Dann wird er einen halben Zentimeter dick ausgewalkt und wie ein Blätterteig zusammengefaltet. Nun muß er, nachdem man ihn mit Butter bestrichen hat, nochmals eine Stunde rasten, dann gibt man ihn in ein gut gefettetes Blech und tut einen Eierguß darüber. Für diesen Teig rechnet man 1 l Eier, 1/2 l Butter und 1/2 l Speckfett (Speckfett ist weißer, ungeräucherter Speck, zerlassen, abgeseiht, mit der Butter vermischt und heißgemacht). Unterdessen sprudelt man die Eier, gießt sie löffelweise und unter ständigem Rühren in das siedende Fett und sprudelt so lange, bis alles dicklich ist. Dann kommt das Ganze vom Feuer und wird gerührt, bis es kalt ist. Das gießt man über den Teig, der im Ofen goldgelb bäckt.

„Lammbrüstel, Flecken und Mischmasch"

Lammbrüstel nannte man im Siebenbürgener Kronstadt das am Rost gebratene Fleisch junger Lämmer, während man unter Flecken am Rost gebratenes Schaffleisch verstand. Das Leibgericht eines zünftigen Kronstädters bestand demgemäß im Frühjahr aus Lammbrüstel und während des ganzen übrigen Jahres aus Flecken. Denn es ließ sich leider nicht vermeiden, daß allmählich auch die jüngsten Lämmer älter wurden. Zu Tisch brachte man Flecken in mundgerechte Stücke zerteilt, die nicht mehr geschnitten zu werden brauchten. Dementsprechend bedurfte es zur Mahlzeit nur einer Gabel.

Das Nationalgetränk des Kronstädters bei dieser und anderen Gelegenheiten ist der „Mischmasch", bestehend aus einem möglichst sauren Wein, der mit einem der hier überall in vorzüglicher Qualität vorkommenden Mineralwasser gemischt wird. Der zu Mischmasch verwendete Wein soll nach Tunlichkeit ein „Potcoava" sein, das heißt auf deutsch „Hufeisen", also ein Wein, der die Eigenschaft hat, daß ein hineingetauchter Eisenstab sich infolge der Säure hufeisenförmig verbiegt. Die

Kronstädter tranken viel und rasch; das lag jedoch darin begründet, daß der Mischmasch bei längerem Stehen infolge des Mineralwasserzusatzes eine schwärzliche Färbung annimmt, was nicht besonders schön aussieht und daher vermieden werden muß.

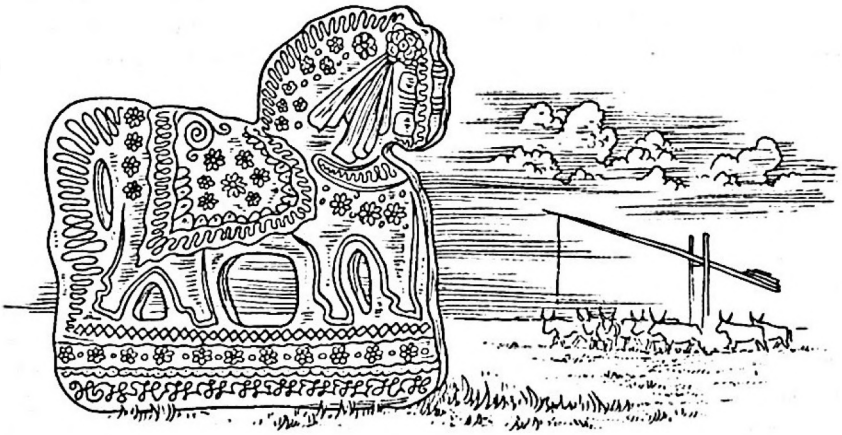
Rumänisch, Serbisch, Ungarisch

Die Abwechslung im siebenbürgischen Küchenzettel war überaus groß, nicht nur, weil das Land mit Eiern, Fett, Butter, Fleisch, Geflügel und den herrlichsten Gemüsen gut versorgt war, sondern weil auch viele Anregungen benachbarter Völker dankbar übernommen wurden. Dafür drei Beispiele:

Ciorba (sprich: Tschorba, rumänisch). Eine saure Fischsuppe mit verschiedenen Gemüsen, Salz, Pfeffer, Ardee (einer milden Art Paprika mit großen stumpfen Schoten) gekocht, leicht mit einer fetten Mehlschwitze gebunden und beim Auftragen reichlich Sahne dazu.

Giuvec (sprich: Dschuwetsch, serbisch). Fertiggedünsteter Reis lagenweise mit Ardee, Blumenkohl, dazwischen Speckgrammeln oder Bratenresten angereichert. Obenauf Tomaten, in Scheiben geschnitten, und feingehackte Zwiebeln. Reichlich mit Rahm übergossen und für eine halbe Stunde noch in das heiße Rohr gegeben.

Klausenburger Kraut (ungarisch). In heißem Fett, gehackter Zwiebel und Speck wird Sauerkraut gedünstet. Inzwischen dünstet man Reis und brät eine Wurst. Diese drei Zutaten werden lagenweise in eine Kasserolle gegeben: Kraut, Reis, Wurst, obenauf nochmals Kraut. Ebenfalls reichlich mit saurem Rahm übergießen und noch eine kurze Zeit ins heiße Rohr.



Bemalte Lebkuchen aus Südungarn

Der Donaubogen

In denjenigen deutschen Siedlungsgebieten des Donaubogens, die auf heut oder ehedem ungarischem Boden liegen, hat sich der ungarische Einfluß auf die Küche außerordentlich stark ausgewirkt. Das zeigte sich vor allem darin, daß das ungarische Leib- und Magengewürz, der

Paprika

auch bei den Deutschen daselbst eine gewaltige Rolle spielte; er machte sich überall geltend. War es feines Apatiner Fischpaprikasch, im Kessel auf offenem Feuer mit Tomaten, Zwiebeln, Salz, Wein, Essig, Lorbeerblatt in richtigem Donauwasser gekocht, seien es die saftigen Batschkaer Würste oder das von den Serben übernommene Giuvec (Djuwetsch), — Paprika muß daran sein. Ob das nun grüner oder roter, ganzer oder vermahlener ist, das ist nicht so wichtig, meistens kommt von allen ein bißchen daran, nur: Paprika muß es sein, und zwar so viel und so scharf, daß beim Essen der Speise der Schweiß in hellen Tropfen von der Stirn läuft. Freilich schmeckt dann zu diesen paprizierten und gepfefferten Gerichten der milde „Treppletzer"

um so besser, den jeder Batschkaer Bauer in seinem eigenen Weingarten pflanzt.

Auf das Stichwort Paprika stellt sich sofort als dazugehörig der Gedanke an das Gericht ein, das wir als

Gulasch

bezeichnen. Wir verstehen darunter in der Regel alle aus Fleischstücken mit Paprika gekochten Gerichte. Der Ungar macht viele Unterschiede; einige dieser Gerichte nennt er „Pörkölt", andere bezeichnet er als „Paprikasch" — aber diese Feinheiten zu ergründen, ist nicht unsere Aufgabe, wir werden getrost die Bezeichnungen so nehmen, wie sie uns geboten werden. Sie sind ja alle aus der unmittelbaren Erfahrung an Ort und Stelle entstanden. Nach der ungarischen Bezeichnung Guliás-hús, Rinderhirtenfleisch, ist wahrscheinlich, daß das Urgulasch aus reinem Rindfleisch hergestellt wurde, und zwar soll dazu kein anderes Fett verwendet worden sein, als das, was sich an diesem Fleisch befand. Die viereckig geschnittenen Fleischstücke wurden dann mit viel Zwiebeln, Salz, Kümmel und Paprika gedünstet. Es liegt auf der Hand, daß dieses primitive Gericht, wenn es in die Hand der Hausfrauen und Köche geriet, zu tausenderlei Variationen geradezu herausforderte, und sie sind denn auch nicht ausgeblieben. Wir können hier natürlich nur ein paar Stichproben geben.

„Székely Guliás"

Dieses meist in der Abkürzung Szeekey Gujaasch angesprochene Gericht bedeutet in deutscher Sprache soviel wie Siebenbürger Gulasch. Für zwei Personen rechnet man 500 g Schweinefleisch, vier Zwiebeln, 100 g Schmalz und 500 g Sauerkohl. Die zerkleinerten Zwiebeln werden in heißem Schmalz, dem ein bis zwei Kaffeelöffel Paprikapulver zugesetzt wurden, geröstet, dann kommt, wenn die Zwiebelschnitten schön gelb gedünstet sind, das in Würfel geschnittene Schweinefleisch hinzu und nun läßt man alles eine Stunde schmoren, indem man gelegentlich umrührt, damit nichts anbrennt. Darauf wird das Sauerkraut ins Fleisch gegeben und ein bis zwei Kaffeelöffel Kümmel zugesetzt; nachdem das Ganze eine weitere Stunde gedünstet hat, gießt man ½ l Wasser zu. Nach weiterem kurzem Dünsten endlich gibt man saure Sahne, mit zwei Eßlöffeln Mehl ver-

quirlt, in den Topf, rührt gut um und serviert mit frischem Brot, das statt der Kartoffeln zugegeben wird.

„Hendlpörkölt"

Hendlpörkölt ist eine Art Hühnerpaprika. Man stellt es in Südungarn, der sogenannten „Schwäbischen Türkei" so her, daß man fünf bis sechs große feingewiegte Zwiebeln in einem großen Löffel Schweinefett glasig dünstet und einen schwachen Eßlöffel roten Paprika hineinrührt. Dahinein kommt sofort das frisch geschlachtete und ausgenommene, in Portionen geschnittene und r a s c h gewaschene Hähnchen, das möglichst im eigenen Saft weichdünsten muß. Wenn es gar ist, nimmt man es vom Feuer, läßt es an der Seite noch mit 1/10 bis 2/10 l süßer Sahne etwas warm stehen und gibt es mit Nockerln oder Weißbrot, auch mit grünem Salat, zu Tisch.

Mehlnockerl

sind die beste und beliebteste Zugabe zum Hühnerpaprika. Man braucht dazu 70 g Fett, drei Eidotter, 1/4 l Mehl, ein wenig Milch oder Wasser und etwas Salz. Eidotter und Fett werden flaumig gerührt, dann kommt das Mehl dazu, sowie etwas Salz, und daraus bereitet man nun unter vorsichtiger Hinzugabe von Milch oder Wasser den Teig, der nicht zu weich werden darf. Er wird gut abgeschlagen, bis er sich vom Kochlöffel löst, und bleibt dann zugedeckt stehen. Inzwischen hat man einen Zweilitertopf zur Hälfte mit Wasser gefüllt, gesalzen, und das Wasser zum Sieden gebracht. Nun sticht man mit einem vorher in das wallende Wasser getauchten Löffel kleine längliche Teigstücke ab, die darauf in das kochende Wasser kommen, das unaufhörlich im Kochen bleiben muß. Dann deckt man den Topf zu und läßt die Nockerl bei starkem Feuer gar kochen. Wenn das geschehen ist, abseihen, mit kaltem Wasser abspülen und in heißem Fett schwenken.

Fischpaprikasch

Am Heiligen Abend kommt in Fünfkirchen der Weihnachtskarpfen, meist in der Form von Fischpaprikasch, auf den Tisch. Der Fisch wird geschuppt, gewaschen und ausgenommen, in Portionen geschnitten und gesalzen. Aus fünf bis sechs feingewiegten, hell gedünsteten Zwiebeln, einem Löffel Paprika, dem gespaltenen Kopf, der Schwimmblase, dem Rogen oder

dem Milchner, auch einigen kleinen Fischen anderer Art wird — ohne Fett! — eine Suppe gekocht, Zitronenscheiben oder Essig und eine saure Paprika nach Geschmack dazugetan, und, wenn gut durchgekocht, durch ein Sieb gegeben. In den Sud legt man nun die Karpfenstücke, läßt sie weichkochen und bringt sie mit breiten Nudeln zu Tisch. Als Nachspeise gibt es am Heiligen Abend Mohnnudeln. Und am Silvesterabend muß ein Spanferkel gegessen werden, sonst hat man im neuen Jahr kein Glück.

„Äpfelpitta"

Man gibt auf das Brett 300 g Mehl und 150 g Butter, reibt beides mit den Händen gut ab, tut 130 g feinen Zucker dazu und vermischt alles miteinander. In der Mitte wird eine Grube gehöhlt, in die zwei Eidotter kommen, knapp 1/8 l Obers oder Milchrahm und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone. Mit dem Messer wird das Ganze gut durcheinandergerührt und sehr rasch zu einem glatten Teig verarbeitet, den man in zwei Teile teilt (wenn der Teig nicht gut zusammenhält, noch etwas Rahm dazu). Ein Teil wird ziemlich dünn (etwa 3 mm) ausgerollt, in ein Blech gelegt, die Ränder gleichgeschnitten, leicht mit Semmelbröseln bestreut und mit gedünsteten Äpfeln, die aber ganz ausgekühlt sein müssen, dicht und gut ein Fingerhoch belegt. Nun kommen Rosinen darüber und abermals Semmelbröseln. Darauf rollt man die zweite Teighälfte aus, legt sie vorsichtig über die Fülle, durchsticht das Ganze an einigen Stellen mit einer Gabel und läßt es in heißer Röhre schön süßgelb backen. In viereckige Stücke geschnitten und mit Vanillezucker bestreut, kommt der Kuchen zu Tisch. Die verwendeten Äpfel müssen sauer sein, sie werden geschält, in feine Scheiben geschnitten, mit Zucker oder Vanillezucker gemischt und ohne Beigabe von Wasser fertiggedünstet.

„Krumpireflüte oder Dünne"

Neben vielen Gerichten, die nicht als deutsche angesprochen werden können, gab es in der Batschka auch andere, deren Rezepte von den Vorfahren einst zweifellos aus der alten Heimat mitgebracht wurden. Da sind vor allem die „Krumpireflüte": ein zarter Teig aus gekochten Kartoffeln, Eiern und Mehl, der in Form von Klößchen in Milch gekocht wird. Bemerkenswert ist ein Kuchen, der „Tini" (Dünne — den Namen trafen wir

bereits in Baden an, doch deckt sich der Inhalt nicht völlig), ein Hefeteig, der ganz dünn ausgewalkt und rund wie der Deckel eines Topfes geschnitten wird, mit Blumen, Vögeln, Girlanden aus demselben Teig sinnvoll geziert, mit Zucker, Zimt, Honig und saurem Rahm bestrichen und im großen Backofen gebacken. Dieser Kuchen wird bei Hochzeiten und beim Dreschen körbevoll an die Armen verteilt.

Banater Schinkenbeize

Zu 50 kg Fleisch und Speck nimmt man 3½ kg Salz, 50 g Saletrum (Salpeter), 9 l Wasser, eine Handvoll Koriander, eine Handvoll Kümmel, etwas Zucker und gestoßenen Knoblauch nach Belieben. Dies alles wird gekocht und nach dem Ausküh-len auf das Fleisch gegossen, das jeden zweiten Tag umgedreht werden muß. Speck und Kleinfleisch bleiben 14 Tage, Schinken 4–4½ Wochen in dieser Beize liegen und kommen dann in den Rauch.

Sautanz-Gerichte

Am Mittag des Schlachttages gibt es als Hauptgericht „Sauri Lewe", auch „Schwowisches Paprikasch" genannt; da wird Fleisch, Leber und Herz des Schweins kleingeschnitten und gulaschartig gekocht. Zum Abendessen kommt als erster Gang die beliebte Krautsuppe auf den Tisch, nach nachstehendem Rezept zubereitet: in beliebige Stücke geschnittenes Hühner- und Kalbfleisch kocht man mit Petersilienwurzel, Zwiebel, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt weich. Hernach wird eine leichte Einbrenne unter Zugabe von süßem roten Paprika mit einigen Löffeln der Brühe aufgelassen und dazugenommen. Zum Schluß gibt man nach Geschmack Saft von rohem Sauerkraut dazu und läßt alles aufkochen. Zur Verbesserung kann man vorher weichgekochte, in Scheiben geschnittene, geräucherte Bratwurst darantun. Beim Anrichten wird dann noch saure Sahne unter das Gericht gemengt.

Den Abschluß der Sautanzgerichte bildeten die „Grammeln-Pogatscherl". Ein Liter kalte Speckgrammeln wird fein gehackt, dann auf dem Nudelbrett mit einem Liter Mehl, etwas Salz, zwei Dottern, drei Eßlöffeln saurem Rahm, zwei Eßlöffeln weißem Wein und 20 g in Milch aufgelöster Hefe zu einem Teig abgearbeitet. Er wird dünn ausgerollt, wie Butterteig zusammengelegt, und das dreimal wiederholt. Dann walkt man ihn 1 cm

dick aus und sticht kleine runde Krapferln davon ab. Sie kommen auf ein Blech, müssen am warmen Ort gehen, werden dann oben mit einem Messer gitterartig eingeritzt und nun goldgelb gebacken. Sie sollen, wenn sie richtig sind, hoch aufgegangen sein. Ebenso werden die „Schmerkipferln" zubereitet, zu denen statt der Grammeln geschabtes Schmer verwendet wird.

„Schwowische Gerichte aus dem jugoslawischen Banat"

„Kaletten". Man nimmt 500 g Mehl, zwei Löffel Schweinefett, ein ganzes Ei, etwas Salz und gießt so viel Milch dazu, daß es ein schöner weicher Teig wird. Davon werden kleine Kugeln gemacht, etwa in Eigröße, und dann kommt immer eine Kugel in das Kaletteneisen, das vorher am Feuer gut heißgemacht wurde. Das Kaletteneisen ist ein richtiges Waffeleisen mit zwei Eisenplatten von etwa 25 cm Länge und 30 cm Breite; jede davon hat einen Stiel von etwa 1 m Länge. Die Kalette wird zwischen den Platten ganz dünn gedrückt und in etwa zwei Minuten schön braun gebacken; sie ist dann so groß wie ein kleiner Teller.

„Gepatschter Kukuruz". Weißer Kukuruz (Mais), der zum Patschen (Rösten) geeignet ist, kommt in ein großes Sieb und wird auf der Flamme gepatscht. Man muß währenddessen das Sieb ständig rütteln, als wollte man Mehl sieben. Nach einigen Minuten patscht der Kukuruz in schöne weiße Flocken auf. Gepatschter Kukuruz ist wie die Kalette im Banat ein sehr beliebtes Gericht, das im Winter bei jeder gemütlichen Gesellschaft in der warmen Bauernstube erscheint. Als Getränk ist der gute selbstgeerntete Wein unentbehrlich.

Weinsuppe

Am Heiligen Abend gab es bei den Deutschen in Temesvar Fischsalat; darauf folgte eine Schüssel mit Weihnachtsgebäck: Kletzbrot, Mohn- und Nußbeutel (Beutel, Beugel: Zubereitung wie der Preßburger Beigel) mußten dabeisein. Dazu wurde Weinsuppe getrunken. Rezept für sechs Personen: man verrührt sechs Eidotter mit sechs Löffeln Zucker, gießt 1 l starken Weißwein und 1/10 Wasser dazu und gibt nach Geschmack Zitronenschale, Zimt, sowie Gewürznelken daran. Das Gemisch wird auf dem Herde unter dauerndem Rühren zum Sieden gebracht und heiß, in Schalen gefüllt, getrunken. Um Mitternacht ging man dann in die Mette, und nachher kam frische, geräu-

cherte Bratwurst mit geriebenen Krenwurzeln und Sulz mit Zwiebelsalat zu Tisch.

Dreikönigskrapfen, Glückskuchen und Freudenkuchen

Am Dreikönigstag, wenn die kleinen Kinder von Haus zu Haus ihr Sprüchlein „Ich sin ä kleener Kenich, git mr net so wenig" sangen und die größeren verkleidet als die Heiligen Drei Könige herumzogen, durften in keinem Hause die Dreikönigskrapferln fehlen. Schon beim Mittagsmahl waren die Kinder so aufgeregt, daß sie nichts anderes aßen und bloß auf die Krapfen warteten; denn in drei der Krapfen war je ein Geldstück eingebacken. Der erste, der eines findet, wird Kaspar, der zweite Melchior, der dritte Balthasar.

Dieser Brauch (der verwandt ist mit der alten deutschen Sitte, in den Königskuchen eine Bohne einzubacken, deren Finder dann Bohnenkönig ist) hat ein Gegenstück bei den Serben, die

ja im südlichen Banat mit den Deutschen eng durcheinander wohnten. Hier wird zu Weihnachten die „Česnika", der Glückskuchen, gebacken, ein mit Honig, gemahlenen Nüssen, Zibeben und Zuckerobst (Obstkonfitüre) gefüllter, mehrschichtiger Kuchen aus Nudelteig; irgendwo zwischen zwei Schichten wird ein Geldstück eingebacken. Es gilt als Glücksbringer für das kommende Jahr, und wenn es jemand findet, der nicht zur Familie gehört, so herrscht große Betrübnis.
Freudenkuchen bäckt man in Ungarn, und dieser Kuchen ist an und für sich Glückssymbol. Er wird am Tage vor der Hochzeit im Hause der Braut gebacken; je reicher sie ist, desto größer und schöner muß er sein, und es werden oftmals viele Liter Sahne, etliche Kilogramm Butter, hundert Eier und auch mehr dazu verwendet. Nach Art des deutschen Früchtebrotes mengt man vor dem Backen viel Obst, Mandeln, Nüsse und auch Schokolade hinein. Am Tage der Hochzeit wird ein mächtig großer Wäschekorb mit Federbetten ausgefüllt, der „Örömkalácz" daraufgebettet und mit bunten Blumen umlegt; rings um den Rand des Korbes sind Stöckchen angebracht, an denen grelle, bunte Bänder flattern und an deren Spitzen vergoldete und versilberte Äpfel prangen. Nach der kirchlichen Trauung wird dieser Kuchen unter Beteiligung des halben Dorfes mit Musik von den Kranzerlmädchen zum Hause des Bräutigams getragen, wo er dann an die Hochzeitsgäste verteilt wird.

„Djuwetsch" von Kürbis

Neben dem „Djuwetsch", wie wir ihn bereits in Siebenbürgen kennenlernten, ißt man im Banat auch dieses sehr wohlschmekkende Kürbisgericht. Zwei bis drei Zwiebeln werden mit wenig Fett einige Minuten gedünstet, dann kommen vier bis fünf Stück nudelig geschnittene Paprika, eine große Menge Paradeis (Tomaten) und vorher in Salzwasser gelegtes, dann ausgedrücktes Kürbisfleisch dazu. Die Kürbismenge kann doppelt soviel sein wie alles andere zusammengenommen. Wenn der Djuwetsch weich ist, wird er mit einer Einbrenne gedichtet.

„Turnand un sure Milach"

Die Leib- und Magenspeise der einzigen Alemannen-Gemeinde, die es im rumänischen Banat gab, war der „Turnand". Nirgends sonst tischte man dieses Gericht so auf wie in Zaderlach an der Marosch. Es war in den heißen Sommermonaten besonders

häufig, weil es die abgearbeitete Hausfrau, wenn sie vom Feld kam, rasch fertigmachen konnte und weil es dem Esser, dem vor Hitze die Zunge am Gaumen klebte, herrlich mundete. „Turnand" ist nichts anderes als das, was man in Österreich einen Kaiserschmarren nennt. Dampfend aufgetragen, dazu die kellerkühle saure Milch: eine köstliche Mischung, die sich erst auf der Zunge vollzog, immer ein Löffel Schmarren, ein Löffel Milch. Turnand: wo hörten wir doch schon diesen Namen? Nun, das Gericht ist genau dasselbe wie der schwäbische „Durenand", auch Eierheber genannt.

Osterbräuche im Banat

Am Gründonnerstag gibt es Spinat mit Spiegeleiern; Karfreitag wird nur gepatschter Reiskukuruz gegessen. Am Karsamstag kommt saure Eiersuppe mit Kartoffeln und Kranzkuchen (geflochtenes Milchbrot) auf den Tisch. Am Karfreitag-Mittag gehen zwei und zwei Buben in jeder Gasse mit einer Holzratsche von Haus zu Haus und ratschen mit einem Spruch das bittere Leiden Christi aus; ebenso fordern sie abends zum Gebet auf. Karsamstag in der Frühe, wenn die Ostereier gefärbt sind, kommen dieselben Buben wieder, der eine trägt einen Korb, der andere die Ratsche und einen „Tschagan", das ist ein langer Stock, dessen oberes Ende vorn in eine Hacke und hinten in einen Hammer ausläuft; und mit diesem bedrohlichen Instrument bewaffnet, sagen sie den Vers auf:

Die Ajer sin gebacke,
ich han se kehrt (gehört) krache,
ich han se kehrt klinge,
die Jungfrau soll sie rausbringe,
Oschtrajer raus,
Oder ich schla e Loch ins Haus.

Am Karsamstag wird der gebeizte Schinken gekocht, den man am Ostersonntag zu Abend verzehrt. Wenn am ersten Feiertag die Kinder von der Auferstehung nach Haus kommen, sagen sie den Vers:

Alleluja ist gesunge,
Modr gebring dr Schunke (bring den Schinken).

Die etwas barsche Art des Einforderns erinnert an die ostpreußische Sitte der „Schmackostern", bei dem die Kinder, mit Ruten bewaffnet, Verse singen wie etwa diesen:

Pritsche, pritsche Osterei.
Tante, schenk mir 'n Kakel=Ei!
Schenkst du mir kein Kakel=Ei,
hau ich deinen Rock entzwei!

Bessarabische Küche

In dem Land zwischen Pruth und Dnjestr, an der östlichen Grenze Rumäniens, lagen einst etwa 120 blühende deutsche Dörfer, vornehmlich im Süden des Landes, inmitten rumänischer, bulgarischer und russischer Siedlungen. So überschnitten sich denn auch in der deutsch=bessarabischen Küche die verschiedenartigsten Einflüsse. Trotzdem hatte sich so etwas wie ein „Kolonistenstil" herausgebildet. Das Land ist reich: Fleisch, Gemüse, Butter, Fett und Eier sind im Überfluß vorhanden; an diesen Produkten brauchte kaum gespart zu werden. Unter diesen Umstanden hatte es die bessarabische Hausfrau natürlich leicht, nicht nur den eigenen Leuten einen recht schmackhaften und nahrhaften Tisch zu bereiten, sondern sie vermochte auch dem Gast von auswärts Gerichte vorzusetzen, die seinen ungeteilten Beifall fanden. Oft zeichnen sich Nationalgerichte dadurch aus, daß sie Fremden nur schwer genießbar scheinen — in Bessarabien kam es ganz im Gegenteil nur zu oft vor, daß der Unkundige beim ersten Mal zuviel des Guten tat und zur Vorsicht gemahnt werden mußte. Nicht umsonst war daher in Bessarabien ein gutes Glas Weiß= oder Rotwein selbstverständlicher Bestandteil der Mahlzeit. Natürlich haben sich eine Reihe von — meist einfacheren — Gerichten erhalten, die die deutschen Siedler aus ihrer alten Heimat mitgebracht haben. Da ist zunächst einmal Sauerkraut mit Speck, wobei — genau wie das Wilhelm Busch empfiehlt — das Kraut besonders geschätzt wird, „wenn es wieder aufgewärmt". Da gibt es — neben den slawischen Haluschken oder Krautklieben — als Hochzeitsessen in den plattdeutschen Gemeinden Schweinebraten mit gedünsteten Zwetschgen, in den Schwabengemeinden Reisbrei mit Zucker und Zimt. Stampfkartoffeln mit Buttermilch besingt ein altes plattdeutsches Sprüchlein:

„Radi, radi, ramtöfke,
Bottamelk met Stamtöfke,
Hät os Motta kaukt,
Oh, dat wäh gaut!"

Unverkennbar schwäbischer Herkunft sind natürlich Knöpfle oder Spätzle, Dampfnudeln und Flädla (Pfannkuchen) und die verschiedenen „Küchla". Am häufigsten werden wahrscheinlich die „Gangene Küchla" gegessen, die die Hausfrau am Backtag aus gewöhnlichem Brotteig macht und in Öl schwimmend bäckt. Mindestens einmal im Jahr gibt es aber auch süße Küchla, und zwar zu Fastnacht. An diesem Tag besteht das Mittagsmahl in einigen Gemeinden aus Küchla und Weinsuppe mit Zibeben (Rosinen). Gleichfalls unzweifelhaft schwäbischer Herkunft ist der einst in Bessarabien sehr beliebte

„Stierum"

Ihn lernten wir bereits in Schwaben kennen, und zwar unter dem gleichen Namen und in gleicher Zubereitung. Wir geben hier die bessarabische Anweisung wieder: aus Eiern, Mehl und Milch wird ein flüssiger Teig hergestellt, der in heißes Fett hineingegossen und auf dem Feuer unter dauerndem Rühren mit dem Löffel so lange gebraten wird, bis das ganze Fett aufgesogen und der Teig in lauter kleine Krümel zerfallen ist. Aus dem Geräusch, das durch das Rühren verursacht wird, ist ein Sprüchlein entstanden: Rierom, rierom, Löffel Stierum. Die betonten Silben werden beim Sprechen stark hervorgehoben, und oftmals hat man im gleichen Rhythmus dann frei weitergedichtet. — Zu dem Stierum gibt es ungekochte Milch, süß oder sauer, oder aber „verdämpftes (gedünstetes) Kraut".
Und nun möge sich in aller Üppigkeit die Fülle der bessarabischen Gerichte entfalten, die ihre russische Herkunft deutlich verraten.

„Borschtsch"

Fast das ganze Jahr über — in vielen Häusern wohl etwa einmal wöchentlich — kommt der von der russischen Bevölkerung übernommene Borschtsch auf den Tisch. Eine ordentliche Portion fettes Rindfleisch mit Knochen, wenigstens 1½ kg für vier Personen, wird zwei Stunden lang gekocht. Die eigentliche Kunst besteht nun in der richtigen Zugabe des Gemüses: zunächst,

nachdem das Fleisch fast weichgekocht ist, eine Zwiebel und eine feingeschnittene Roterübe, dann — nach einer Viertelstunde langsamen Kochens — vier bis fünf Karotten und etwa zehn Kartoffeln, nach einer weiteren Viertelstunde kommt der grobgeschnittene Kohl, etwas Petersilie und Sellerie hinzu, zum Schluß die Tomaten, die, sobald sie weich sind, durchpassiert werden. Einen Teil der Kartoffeln serviert man mit dem Borschtsch, die zweite Hälfte mit dem Suppenfleisch. Zum Schluß wird ein halbes Glas saurer Rahm hinzugegeben. Im Winter wie im Sommer ist der Borschtsch gleichermaßen beliebt.

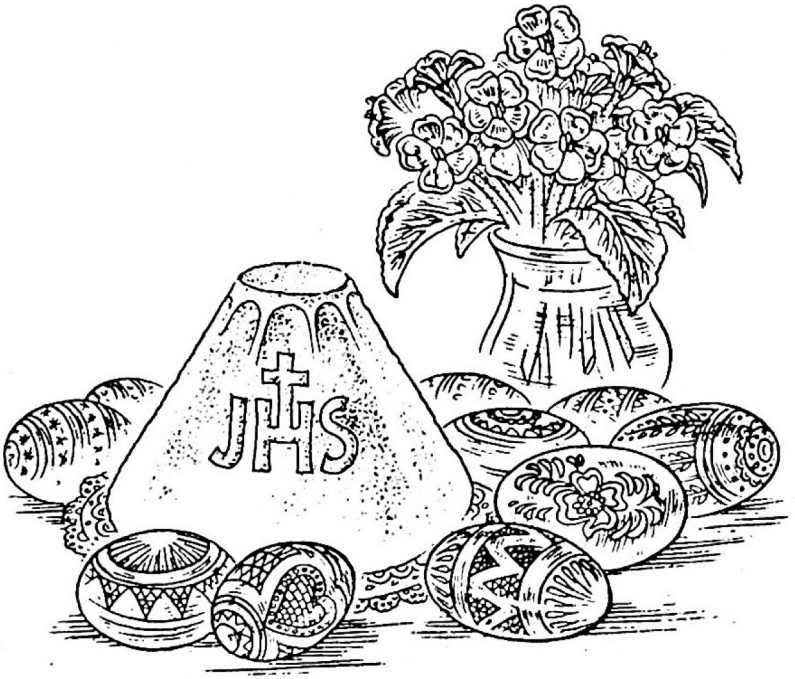
Páscha

Besonders reichhaltig war bei den Deutschen Bessarabiens der Ostertisch. Kalter Aufschnitt, Fische aller Art, Käse, darunter der beliebte „Kaschkavál", ein Schafkäse, bildeten seine Hauptbestandteile. Inmitten dieser Herrlichkeiten aber thronte die Páscha, das Osterbrot. Bei seiner Zubereitung wurde an nichts gespart: auf 8 kg Weißmehl kamen 100 Eigelb, 1½ kg Butter, 2 kg Zucker, zehn Glas Vollmilch und noch verschiedene kleinere Zutaten. Zunächst werden 100 Eigelb mit dem Zucker eine Stunde lang gerührt, in die aufgekochte Milch gibt man 800 g Butter. Wenn sie zergangen ist, schüttet man die Masse zu den gerührten Eiern, damit sich der Zucker vollends auflöst. Nun wird dies alles mit der Hälfte des Mehls (4 kg), das zwei Tage lang an einem warmen Ort aufbewahrt wurde, 15 Minuten lang tüchtig geschlagen. Hierauf löst man die Hälfte der Hefe in lauwarmer Milch auf, gibt sie dazu und schlägt nochmals 15 Minuten. Der Teig wird nun sehr gut zugedeckt und muß an einem ruhigen, recht warmen Ort stehen, bis er gegangen ist. Dann wird er mit der zweiten Hälfte des Mehls zwei Stunden lang geknetet. Zur Erleichterung des Knetens wärmt man die zweite Hälfte der Butter zusammen mit einem Teeglas Speiseöl vor und gibt sie dann dazu. Während des Knetens werden die übrigen Zutaten (Apfelsinen- und Zitronenschalen, 200 g feingeschnittene Mandeln und Rum) unter den Teig gemengt. Zum Schluß kommen noch 800 g feine Rosinen und weitere 100 g Hefe daran. Nach nochmaligem Kneten wird das Aufgehen des Teiges abgewartet, der warm zugedeckt stehen muß. Dann füllt man hohe, zylindrische Formen aus Eisenblech (Durchmesser 15—20 cm, Höhe 30 cm) bis zur Hälfte mit dem Teig;

sie müssen nun an einem sehr warmen Ort völlig zugfrei stehen, bis der Teig in den Formen zum Rande emporgestiegen ist. In mäßiger Hitze werden die Páschas eine Stunde lang gebacken. Beim Herausnehmen aus dem Ofen ist größte Vorsicht geboten, da man das Kunstwerk leicht beschädigt. Um die Páschas erkalten zu lassen, legt man sie vorsichtig auf eine weiche Unterlage und dreht sie häufig um. Erst dann werden sie aufgestellt und erhalten an ihrem Kopf eine weiße, mit bunten Kügelchen bestreute Glasur. Sie werden der Länge nach aufgeschnitten und am ersten Ostertag aufgetragen.

Käsepáscha

Zum Ostertisch gehört auch die Käsepáscha, die man im wesentlichen aus Quark herstellt: man treibt etwa 1 kg durch ein Sieb, rührt 400 g Butter zu Sahne, fügt 400 g Staubzucker dazu und rührt weiter. Zehn Eier werden hartgesotten, das Gelbe davon durch ein Sieb getrieben und zu der Buttermasse getan. Hierauf gibt man 400 g kleine Rosinen, 100 g feingeschnittene Mandeln, sowie 100 g Apfelsinenschalen daran und mischt gut.



Die typische Holzform in Gestalt eines Pyramidenstumpfes mit eingraviertem Kreuz und Hahn wird mit angefeuchteter Marle ausgelegt und die Masse eingefüllt. Mit der Schmalseite nach unten stehend, wird die obere Seite beschwert und steht nun so zwölf Stunden lang. Hierauf stürzt man die Form um, löst die Marle ab, und die Käsepáscha kann serviert werden. Sie dient vornehmlich als Nachspeise an den Osterfeiertagen.

„Uchá"

ist eine Fischsuppe von der Küste des Schwarzen Meeres. Zwar wird sie ab und zu auch in den Dörfern des Binnenlandes zubereitet, aber so richtig mundet sie nur bei den Fischern. Man verwendet hierzu, auf 1 l Wasser gerechnet, etwa 2 kg Fische. Besonders eignet sich für die Uchá der „Kephal", die Krone aller Donau- und Schwarzmeerfische, der von Kennern alter und neuer Zeit gleichermaßen gerühmt wird. Man kocht diese Fische in kleinen Partien, indem man 500 g reife Tomaten sowie Petersilie und eine Zwiebel hinzufügt. Wenn die Fische gar sind, werden sie mit der durchpassierten Suppe übergossen und aufgetragen. Jeder Bissen dieses Gerichts wird nacheinander in Knoblauchsoße und roten Pfeffer getaucht. Zu diesem fetten Gericht, das man auch mit etwas Reis und Kartoffeln zubereiten kann, empfiehlt es sich, reichlich Schnaps oder Rotwein zu trinken, da man sonst mit ernsten Beschwerden zu rechnen hat. Der Einheimische schätzt als Zutrunk besonders den reinen, 96%igen Weingeist, aber dieses Feuerwasser trinkt der Gast nur auf eigene Verantwortung!

Schaschlik

Der Schaschlik ist sozusagen das Leibgericht aller Ausflügler. Die Natur kommt dieser Spezialität auf das freundlichste entgegen, weil nämlich in der einzig für Ausflüge in Frage kommenden Zeit, dem Frühjahr, auch die jungen Lämmer vorhanden sind, deren schmackhaftes Fleisch man zu diesem Gericht benötigt. Schon zwei Tage vor dem angesetzten Termin beginnen die Vorarbeiten. Für eine etwa zehnköpfige Picknick-Gesellschaft wird ein ein bis drei Wochen altes Lämmchen gebeizt, und zwar wird das Fleisch in handtellergroße Stücke geschnitten und in eine Mischung von Weißwein und Essig gelegt, nachdem es vorher gut gesalzen und gepfeffert worden ist. Zwischen die einzelnen Fleischlagen kommen Schichten von Schnittlauch,

Lorbeer, Zitronenscheiben und Knoblauch. Am Ausflugsort nimmt man das Fleisch aus der Beize und steckt es auf etwa 1 m lange Spieße, die über gleichmäßiger Glut langsam gewendet werden, bis der Schaschlik weich und trocken ist. Während des Bratens wird starker roter Wein und ein wenig Beize über das Fleisch gegossen. In der Glut gebratene Kartoffeln und leichter Weißwein, aber auch Bier munden dazu vorzüglich.

Schweik und Schlucke!

Dies ist, wörtlich übersetzt, der Name des rumänischen Gerichtes „Taci si inghite". Die Zutaten bestehen aus: 1 l Milch, 300 g Maismehl, 18 g Salz, 300 g Schafkäse, 150 g Butter, sechs Eiern, 100 g Rahm. Die Milch lassen wir mit dem Salz aufkochen und fügen unter ständigem Rühren das Maismehl hinzu. Vor dem Dickwerden werden der Rahm, der Käse und die Hälfte Butter beigegeben. Diesen Brei füllt man gleichmäßig auf ein gebuttertes Blech. Dann macht man mit einem Löffel Vertiefungen in die Masse, schlägt in jede ein frisches Ei und bäckt die ganze Platte bei schwachem Feuer noch ungefähr zehn Minuten.

Türkischer Kaffee auf rumänische Art

Süß wie die Liebe, heiß wie die Hölle, schwarz wie der Teufel — dann ist er richtig! Menge für je eine kleine Mokkaschale: eine kleine Mokkaschale kaltes Wasser, daran, wenn noch kühl, einen gehäuften Löffel Staubzucker, einen gehäuften Kaffeelöffel dreifach gemahlenen, besten Kaffee, 1/2 Kaffeelöffel Kakao. Alles gut verrühren! Wenn die Mischung heiß ist, eine gute Messerspitze Vanillezucker dazu. Dann warten! Knapp ehe der Kaffee siedet, bildet sich ein heller Schaum, den man vorsichtig abhebt und gleichmäßig in die Schälchen verteilt. Wenn der Kaffee aufwallt, gießt man ihn darauf.

Kochanleitungen zum „Leibgericht"

Um die Zubereitung der landschaftlich eigentümlichen Gerichte zu erleichtern, wurden eine Reihe von Grundrezepten mit den Normalzutaten zusammengestellt.
Bei den Rezepten weggelassen wurden alle jene Gerichte, die sich aus den Angaben im „Leibgericht" mühelos ohne Ergänzungshinweise herrichten lassen. Wo die Kochzeiten oder Zutaten stark voneinander abweichen, empfiehlt es sich, die Speise nach der Kochanleitung zuzubereiten, da stundenlanges Kochen oder zu reichliche Fettbeigabe den modernen Ernährungsvorstellungen nicht mehr entsprechen. Interessant für die Hausfrau wird vor allem die vielseitige Abwandlung sein, und sie wird gut daran tun, die landschaftlichen Finessen mit dem Grundrezept zu vergleichen. Dann wird sie manche Bereicherung für die eigene Küche entdecken, die kein übliches Kochbuch zu bieten vermag. Bei den Zutaten wurde die Normalmenge für 4 Personen angegeben.
In dem „Verzeichnis der Gerichte" am Schluß des Buches ist auf die in dieser Kochanweisung enthaltenen Gerichte durch Seitenzahlen in Schrägschrift hingewiesen worden.

Braten- und Fleischgerichte

Seite

Beckeofe *500—700 g Schweinefleisch, Lorbeerblatt, 1 l Apfelwein, 1 kg geschälte, in Scheiben geschnittene rohe Kartoffeln, 2 gewürfelte Zwiebeln, 40 g Butter oder Margarine.* Das Schweinefleisch in einem Sud von Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Apfelwein, kühl stehend beizen. Eine gefettete feuerfeste Auflaufform mit Kartoffelscheiben auslegen, darauf das gebeizte, gewürfelte, mit den Zwiebeln vermengte Fleisch geben und mit Kartoffelscheiben schließen. Das Gericht im vorgeheizten Ofen zugedeckt auf dem Mittelblech und bei mittlerer Hitze etwa 2 Stunden garen lassen. 15 Minuten vor dem Garwerden den Deckel abnehmen, die Butterflöckchen aufsetzen und bei starker Oberhitze kräftig bräunen. — 73

Bigusch *500 g fettes Schweinefleisch, 1 kg Sauerkraut, 30 g Speckwürfel oder Bratfett, 1 1/2 kg in Scheiben geschnittene Kartoffeln.* Das gewürfelte Schweinefleisch wie Gulasch anbräunen, Salz, Pfeffer zugeben, das Sauerkraut auffüllen und beides 1 1/2 Stunden schmoren, die Kartoffelscheiben auffüllen und weiter 1/2—3/4 Stunde bei dichtgeschlossenem Deckel gar machen, durchrühren, abschmecken und notfalls mit einer hellen Einbrenne andicken. — 275

Hamburger Rauchfleisch mit Grünkohl *Grunarezept Grünkohl* — 170

Der Grünkohl wird am Vortage abgewällt und auf dem Durchschlag bis zum folgenden Tag aufbewahrt. Am Kochtag wird er gehackt, in heißem Schmalz angedünstet, mit zerkleinerten Zwiebäcken an-

gedickt und mit etwas Zucker abgeschmeckt. Dazu reicht man geräuchertes Rindfleisch, das man 2 Stunden, eben mit Wasser bedeckt, gar kochen läßt.

314 **Kalbshaxen** *1 Kalbshaxe, Salz, 20—30 g Butter, Margarine oder Öl, Mehl, Suppengrün, 1 Ei, Semmelbrösel.* Die Haxe wird in leicht gesalztem Wasser mit dem Wurzelwerk in 1—1½ Std. je nach Größe gar gekocht. Man läßt sie abtropfen, das Fett im Bratentopf sehr heiß werden und brät sie ringsum goldbraun. Besser gelingt das Überbräunen im vorgeheizten Backofen bei kräftiger Oberhitze. Man kann sie auch zum Schluß mit etwas kaltem Zuckerwasser bepinseln oder mit einer Panade aus Ei und Semmelbröseln bestreichen und bräunen.

190 **Königsberger Klops** *500 g Hackfleisch, 1 Zwiebel, 1 eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 30 g Fett, 2 Teel. Kapern, 30 g Mehl, Essig oder Wein.* Die Hackfleischmasse mit der gewürfelten Zwiebel, dem Ei und den Gewürzen fein vermengen und kleine Klopse formen (Kugeln) von 3—5 cm Durchmesser. Aus Fett und Mehl eine helle Einbrenne machen, mit Brühe auffüllen und die Klopse darin gar ziehen lassen. Zuletzt die Kapern beigeben und die Tunke mit etwas Zitrone, Sahne oder Wein abschmecken, mit Petersilie anrichten.

364 **Krenfleisch** *(Meerrettich) 500—700 g Bauchfleisch, Essig, Thymian, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Wurzelwerk (Mohrrübe, Petersilienwurzel, Sellerie, Zwiebel), Sauerkraut, Salzkartoffeln, Kren (Meerrettich).* Das gesalzene Fleisch wird mit heißem Wasser knapp bedeckt, damit nicht mehr Brühe entsteht, als zur Beigabe notwendig ist. Dann werden der Essig und die Gewürze in einem Gewürzbeutel beigegeben und das Fleisch halbweich gekocht. Inzwischen hat man das Wurzelwerk in Streifen geschnitten. Die Gemüse sowie rohe, in Würfel geschnittene Kartoffeln gibt man zeitgerecht hinzu, damit sie gleichzeitig mit dem Fleisch gar werden. Beim Anrichten füllt man auf das in Scheiben geschnittene Krenfleisch Kochsud, reichlich Wurzelwerk, Kartoffeln und ausgiebig geriebenen Kren.

132 **Pfefferpotthast** *750 g Rindfleisch (kurze Rippe), etwas Salz, 3 kleingeschnittene Zwiebeln, 1 Teel. Pfefferkörner, 6 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 2 Eßl. Essig oder ½ entkernte Zitrone, 40 g Fett, 40 g Mehl, ½ l Brühe, Kapern.* Das Fleisch waschen und mit den Gewürzen in wenig Wasser gar kochen, von den Knochen lösen und in Würfel schneiden. Aus Fett, Mehl und durch ein Sieb gegossener Brühe eine helle Mehlschwitze kochen, die Kapern dazugeben, abschmecken mit Salz, Essig oder Zitronensaft. Das Fleisch in die kochende Soße geben und durchziehen lassen. Das Gericht wird mit Salz- oder Pellkartoffeln gereicht. Kochzeit etwa 2½ Std.

Suerbroode mit Rosenge und Köstekoodle

500—750 g Schweinefleisch, 2 Zwiebeln, Salz, Lorbeerblatt, Gewürzkorn, 1 Tasse Essig, 1/2 Tasse Wasser, 1 Nelke, 30 g Fett, 30 g Mehl, Salz, Pfeffer, Prise Zucker, 75 g Rosinen, einige Pfefferkuchen. Essig und Wasser mit den Gewürzen aufkochen und das Fleisch in der Beize zugedeckt 2—3 Tage kalt stellen. Nach der halben Beizzeit das Fleisch wenden. Das abgetrocknete Fleisch in dem erhitzten Fett anbraten und mit einem Teil der Beize und Wasser sowie den Rosinen schmoren. Etwa 1/2 Stunde vor dem Garsein die Pfefferkuchen zugeben und die Soße mit Salz und Zucker abschmecken. Die Tunke ähnelt der polnischen Soße. 19

Zwiebelfleisch

1 kg Zwiebeln, 500—750 g Schinkenknochen (Knochenfleisch), 4 alte Brötchen, Fleischbrühe, Salz, Kümmel, Zucker, etwas Pfeffer. Das Schweinefleisch mit wenig Wasser gar kochen. Die Zwiebeln schälen und schneiden, in etwas Butter mit wenig Brühe und den Kümmelkörnern im zugedeckten Topf andünsten, ohne daß sie bräunen. Auf die Zwiebeln die kleingeschnittenen Semmeln geben, mit Fleischbrühe auffüllen und das Gericht so lange schmoren, bis die Brötchen weich sind. Das Zwiebelmus mit den Brötchen verquirlen, mit Salz und wenig Zucker abschmecken und mit den heißen Schweinsknochen sowie Kartoffelklößen anrichten. 239

Plaaten in de Pann

500 g Bratwurst, 1 1/2 kg Kartoffeln, Rahm, Backfett, Schmalz oder Butter. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, in einer großen Deckelpfanne oder im Schmortopf das Fett erhitzen und die vorgequollene Bratwurst beidseitig knusprig bräunen. Auf und um die knusprige Bratwurst die rohen abgetropften Kartoffelscheiben geben und über sie heißes Wasser, dicken Rahm oder Milch füllen. Einen dicht schließenden Deckel aufsetzen und so das Ganze bei mittlerer kleiner Flamme 30—40 Min. gar schmoren lassen. 137

Speck und Klüten

1 kg geräucherter Schinken mit Knochen (Schinkenknochen mit Fleisch dran), 1/2 Steckrübe, Mohrrüben, 10 feste Birnen (Winterbirnen), Stange Lauch, Petersilie, 500 g Kartoffeln. Für die Klüten 500 g Mehl, Salz, kochendes Wasser. Den Schinkenknochen 12 Std. wässern, in kaltem Wasser aufsetzen und in 2—3 Stunden gar kochen. Etwa 1 Std. vor Garende die in 1 cm dicke Scheiben geschnittene Steckrübe, die ganzen Mohrrüben, die 10 Winterbirnen, bei denen lediglich die Blüte ausgestochen wurde, und die Stange Lauch zugeben. 1/2 Std. vor Garzeit mit den geschälten ganzen Kartoffeln auffüllen. Vor dem Anrichten mit feingehackter Petersilie anreichern. Aus dem Mehl, etwas Salz und kochendem Wasser einen dicken festen Mehlbrei rühren, daraus Klöße formen und in kochendem Wasser gar ziehen lassen, bis sie aufsteigen. Die Klöße in einer Schüssel anrichten, Fleisch und Suppe in einer Terrine und beides zusammen vom tiefen Teller essen. 159

Seite

148 *Schwarzsauer*

Rezept ähnlich dem Swatsuer von Gans. (Siehe Geflügelgerichte.)

Wild- und Geflügel-Gerichte

365 *Backhendl* *1 junges Huhn, 1 Ei, weiße Brösel, Fett zum Ausbacken, Mehl, Salz, Petersilie.* Das junge Huhn der Länge nach spalten und danach zwischen Brust und Schenkel vierteln. Der Hals bleibt als fünftes Stück. Die Schenkel im Gelenk einschneiden, die Flügel nach rückwärts drehen. Nun die Viertel salzen, in Mehl wenden und in Ei und selbstgeriebener weißer Brotkrume panieren. In einem Fettopf backt man erst die Keulenviertel, danach die Bruststücke und den Hals, legt das Gebackene auf Löschpapier und richtet nach dem Abfetten an.

62 *Dippehas* *(Württ.) 1 Hase, 500 g Schweinefleisch (Bauch), 1 Teller voll geriebenes Schwarzbrot, 5 gewürfelte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, 1 kleine Zehe Knoblauch, 1/4—1 l Rotwein, Mehl.* In einen Dampfkochtopf gibt man die in Mehl gewälzten Hasenstücke abwechselnd mit dem kleingeschnittenen Schweinebauch. Dazwischen krümelt man das geriebene Schwarzbrot und die gewürfelten Zwiebeln. Man würzt mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und der Zehe Knoblauch, füllt den Rotwein auf, verschließt den Topf und gart das Ganze. Besitzt man keinen Dampfkochtopf, verwendet man einen gut schließenden eisernen Topf und verschließt den Deckel mit einem einfachen Brotteig aus Roggenmehl und Wasser. (Zubinden genügt auch, es kommt nur darauf an, daß der Topf so dicht wie möglich verschlossen ist.)

216 *Gans mit Fleischfülle* *Fülle: 1 Gänsemagen, 1 Gänseleber, das Herz, 1 kleine Zwiebel, 500 g Schweinefleisch, 2 eingeweichte alte Brötchen, 1 Bund Petersilie, 2 Eier, Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß.* Alle Zutaten — der Magen ist natürlich von der harten Haut befreit — werden durch den Fleischwolf gedreht, mit den Gewürzen abgeschmeckt und zu einer Fülle vermengt. Die Gans, wie üblich bei Apfel- und Pflaumenfüllung, zunähen und im vorgeheizten Bratofen 2—2 1/2 Std. unter regelmäßigem Übergießen goldbraun braten. Vor dem Einschieben der Gans gibt man in die Fettpfanne 1/2 l Wasser.

178 *Gänsebraten* Die Gans wie Gans mit Fleischfülle zubereiten, aber mit gewürfelten Äpfeln, entkernten Backpflaumen, einigen Stücken Würfelzucker bzw. mit Zucker mischen und mit geriebenem Schwarzbrot füllen.

283 *Gansritschier* *250 g eingeweichte grüne Erbsen, 150 g große eingeweichte Graupen, Gänsekeulen, Salz, Pfeffer, 30—40 g Butter oder Schweinefett, Messerspitze Paprika, kleine zerdrückte Knoblauchzehe, ein wenig Zucker, 1 Eßl. Tomatenmark,*

100 g grüne Konservenerbsen. Die gesalzenen und gepfefferten Gänsekeulen in einer Mischung von Butter und Schweinefett ringsum goldbraun braten, die Keulen herausnehmen und in dem heißen Bratfett eine gewürfelte Zwiebel goldgelb dünsten, dann zugeben 1 Messerspitze Paprika, die zerdrückte Knoblauchzehe, Zucker, Eßl. Tomatenmark, alles gut verrühren und die inzwischen etwa ¼ Stunde vorgekochten Erbsen und Graupen samt dem Sud dazugeben. Das Ganze zusammen verrühren, obenauf die angebratenen Gänsekeulen legen, den Topf fest schließen und im Backofen in einer weiteren Stunde weich dämpfen. Vor dem Anrichten die abgeseihten Konservenerbsen unter die Masse ziehen.

Gebeizter Wildschweinbraten

500—750 g Wildschwein, 50 g Speck, etwas Rotwein, Salz. 152

Zur Beize: ½ Sellerie, 1 Mohrrübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas Dill, Estragon, 2 Zitronenscheiben, 1 ganze Nelke, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Salz, 1—2 Stück Würfelzucker, ½ l Wasser, ½ l Weinessig. Die Beizzutaten aufkochen und 12 Std. zusammen ausziehen und auskühlen lassen. Die gesalzten Bratenstücke rundum bräunen, abkühlen lassen, die Beize erneut erhitzen, durch ein Sieb geben und heiß über das Wildbret füllen, das man in einen schmalen, hohen Steintopf legte. Man verschließe den Topf mit Pergamentpapier und lasse die Beize 3—4 Tage, notfalls auch 14 Tage stehen. Nun wird der abgetrocknete Braten in Speck oder Butter wie üblich geschmort, mit Sud begossen. Der Bratensud wird schließlich angedickt und mit Rotwein abgezogen.

Pommersches Gänseklein

750 g Kleinfleisch von Gans oder Ente, 2 l Wasser, 1 Bund Petersilie, ½ Sellerie, 2 Mohrrüben, 3 Gewürzkörner, etwas Salz, 250 g Backpflaumen, 1 Gewürznelke, 2 Eßl. Zucker, 500 g geriebene Kartoffeln. 181

Das Geflügelklein in leicht gesalztem Wasser mit dem Wurzelwerk, den Gewürzkörnern in 35 Min. halb gar kochen. Das eingeweichte Backobst samt der Gewürznelke und Zucker beifügen und das ganze Gericht garen. Aus den rohen Kartoffeln nach Grundrezept „Kartoffelklöße aus rohen Kartoffeln" Klöße formen und in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen, herausnehmen und in die Suppe geben, die man süßsauer abschmeckt. (Siehe halbseidene Klöße.)

Swartsuer von Gans

1 Gänseklein (Kopf, Hals, Flügel, Magen, Herz und Füße). 1—1½ l Wasser, 10 g Salz, Majoran, 3 Nelken, 250 g gemischtes Backobst, seidene oder halbseidene Kartoffelklöße (siehe Grundrezept Klöße), Gänseblut, 1 gestrichener Eßlöffel Weizenmehl, Essig, Zucker. 182

Die Füße brühen, enthäuten und die übrigen Teile sauber putzen. Das Gänseklein mit kochendem Wasser, Salz, Majoran und Nelken ansetzen und weich kochen. Man nimmt es aus der Brühe, gibt das gut vorgequollene Backobst hinein und nach einiger Zeit auch die Klöße, die nur ziehen sollen. Nun hebt man das Obst und die Klöße

heraus, verdickt die Brühe auf großer Flamme mit dem Blut, das man mit Mehl verquirlte, und schmeckt die Soße mit Essig und Zucker ab. Sie muß angenehm süß-sauer schmecken. Man füllt Fleisch, Obst und Klöße in eine Schüssel und gibt die Soße darüber. Hat man kein Blut zur Verfügung, so bereitet man aus der Brühe eine dunkle Grundsoße und würzt sie mit Rotwein, Essig und Zucker. Garzeit 1½—2 Stunden.

Fisch

174 **Elbbutt**

wie Scholle gebraten oder grün zubereiten.

293 **Böhmischer Weihnachtskarpfen**

wie Karpfen polnisch, aber mit Rosinen und Mandeln ergänzen.

270 **Karpfen polnisch** *1 Karpfen, Nelken, Pfeffer- und Gewürzkörner, 1 große in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Petersilie, Thymian, 50—75 g geriebene Pfefferkuchen.* Den Karpfen säubern, ausnehmen, längs spalten, in Portionsstücke schneiden, waschen und salzen. Einen flachen Topf fetten, die gesalzten Karpfenstücke mit den Gewürzen, den Zwiebelscheiben, dem Rogen und Milcher, sowie Weißbier und einem Schuß Rotwein, einer Prise Zucker und schließlich ein wenig Essig einfüllen. So vorbereitet, wird das Fischgericht zum Kochen gebracht. Während des Kochens wird der Fischsud mit geriebenem Fischpfefferkuchen und Schwarzbrot gebunden. Man kann noch gestiftelte Mandeln und vorgequollene Rosinen mitkochen und nach Geschmack einen Schuß Essig beigeben.

246 **Kirmes mit Kuchen und Karpfen**

Wie Karpfen polnisch, an Stelle von Pfefferkuchen Schwarzbrot zum Andicken mitschmoren lassen.

260 **Schlei mit Dill** Nach Angabe auf S. 260 zubereiten, aber nicht kochen, sondern Fische in kochendes Wasser legen und nur gar ziehen lassen. Der Fischsud bleibt eben vor dem Kochen. Garzeit 20—25 Minuten.

Gemüse- und Hülsenfrüchte

31 **Hutspot met Klapstuk** *500 g Rinderbrust, 1 kg Mohrrüben, 500 g Zwiebeln, 1 kg Kartoffeln.* Das Fleisch in leicht gesalztem Wasser, nur eben mit Flüssigkeit bedeckt, etwa 1½ Std. gar werden lassen. Die geputzten und in Scheiben geschnittenen Mohrrüben und die ebenfalls in Scheiben geschnittenen Zwiebeln dazugeben und ½ Std. vor dem Garwerden mit den

in Scheiben geschnittenen Kartoffeln auffüllen. Wenn die Mohrrüben und Kartoffeln stampfweich sind, das Fleisch herausnehmen, das Ganze fein zerstampfen, mit Salz abschmecken und mit dem Fleisch anrichten.

Himmel und Erde 13

1 1/2 kg Kartoffeln, 1/4 l Wasser, etwas Salz, 500 g säuerliche Äpfel, 100 g Speck, 2 Zwiebeln, Zucker.

Erbsen, Wurzeln und Klöße 146

1 kg grüne Erbsen in der Schale, 500 g Möhren, 1 l Milch, 30 g Butter oder Margarine, Salz, 250 g Grieß, 2—3 Eier, Semmelbrösel, Prise Zucker, Petersilie. Die ausgepahlten Erbsen, die zu Scheiben geschnittenen Möhren in heißem Fett andünsten, mit wenig Wasser auffüllen und in etwa 1/2 Stunde bei kleiner Flamme gar dünsten. Einen Stich Butter zugeben und vor dem Anrichten mit viel feingehackter Petersilie mischen. Während des Gardünstens der Gemüse die Grießklöße richten. Die Milch mit Butter oder Margarine und Salz aufkochen und vom Feuer nehmen, den Grieß unter ständigem Rühren einstreuen, den Topf wieder aufs Feuer setzen und alles tüchtig rühren, bis die Masse sich vom Topf löst. 1 Ei darunterziehen, nach dem Abkühlen der Grießmasse die übrigen Eier zugeben. Aus der Masse mit dem Löffel Klöße abstechen und in das Gemüse geben.

Erbsen mit Nudeln 146

Etwa 1 kg grüne Erbsen in der Schale gewogen, 750 g Bandnudeln, 2 l Fleischbrühe, 250 g gewürfelter, gekochter Schinken oder Fleischreste, 75 g Fett. Die ausgepahlten Erbsen in leicht gesalzter Fleischbrühe gar machen. Inzwischen die Bandnudeln in ganz wenig gesalztem Wasser 15 Min. kochen, auf ein Sieb geben, kalt überspülen, zu den Erbsen geben, mit der restlichen Brühe auffüllen. In einer Pfanne das Fett erhitzen, Schinken oder Fleischreste anbräunen, über die Erbsen geben, das Ganze durchmengen; evtl. noch grünen Salat dazu reichen.

Gänsefutter 134

500 g grüne Bohnen, 250 g halbreife weiße Bohnen oder 125 g reife Bohnen, 250 g Äpfel, 500 g Kartoffeln, 125 g Speck, Salz, Prise Zucker. Den Speck würfeln, auslassen, die Speckgrieben herausfischen, in das heiße Fett im Dünstopf die gebrochenen grünen Bohnen geben und die vorgekochten weißen Bohnen zusammen mit den gewürfelten, geschnittenen Kartoffeln sowie den Möhren lagenweise schichten. Obenauf gibt man die in Scheiben geschnittenen Äpfel. Nach Bedarf salzen, auch etwas Zucker zugeben und zum Schluß die ausgefischten Speckgrieben untermischen, notfalls mit etwas Brühe auffüllen.

Grundrezept Grünkohl

1 kg geputzter Grünkohl, Salz, 1 kl. Zwiebel, 60 g Schweineschmalz und Fleisch nach Einzel-Rezept-Angaben. Als Ergänzung evtl. 60 g Haferflocken. Den Grünkohl möglichst erst nach dem ersten Frost

verwenden, von den Stielen abstreifen, mehrmals in reichlich Wasser waschen, mit kochendem Wasser übergießen, 15 Min. sieden lassen, auf dem Brett hacken oder durch den Fleischwolf geben und in 50—60 Min. Kochzeit mit der angedünsteten Zwiebel gar machen.

Grundrezept Sauerkohl *1 kg Sauerkraut, 60 g Schmalz oder Speck (evtl. 1 Zwiebel), Salz, 3/8 l Wasser, einige Wacholderbeeren, etwas Zucker, 1 roh geriebene Kartoffel zum Binden.* Sauerkraut nicht waschen, besonders wenn es aus dem eigenen Topf kommt, um die wertvolle Milchsäure zu erhalten. Mit zwei Gabeln auseinanderzupfen, dann das Fett erhitzen, die Zwiebel weißglasig andünsten, mit dem Kraut und dem Wasser auffüllen und in 40 Min. dünsten. Vor dem Anrichten mit der geriebenen Kartoffel andicken. Verfeinern kann man das Gericht mit 500 g geschälten, entkernten, musig kochenden Äpfeln oder etwas Wein.

20 *Köhl* *Grundrezept Grünkohl, 1 kg Grünkohl, 1 kg Kartoffeln, 40 g Speck, 500—750 g Bratwurst, Salz, 1 Nelke.* Den Grünkohl nach dem Abkochen und Zerkleinern und mit den Kartoffeln und der Bratwurst obenauf gar machen. Kohl und Kartoffeln vor dem Anrichten durchstampfen.

304 *Fränkischer Krautbraten* *1 Kopf Weißkohl, Nelken, Lorbeerblätter, Zwiebel, Salz, 500 g Hackfleisch oder anderes gewürfeltes Fleisch, Speckscheiben.* Den gekochten Weißkohl in leicht gesalztem Wasser, dem Nelken, Lorbeerblätter, Zwiebel beigegeben sind, weich dämpfen, herausnehmen, abtropfen lassen. Eine Auflaufform fetten, mit den Kohlblättern auslegen, darauf lagenweise oder durcheinandergemischt das Kraut und das würzig abgeschmeckte Hackfleisch einfüllen. Als Abschluß Speckstücke legen und sauren Rahm aufgießen. Den Auflauf 30 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

373 *Gefülltes Kraut* Wie Kohlrouladen zubereiten, aber als Fülle 1 Tasse Reis, 250 g Schweinehack, Zwiebeln, Salz, Pfeffer verwenden. Den Reis in Fett andünsten und 15 Min. ausquellen, dann mit den anderen Zutaten vermengen und abschmecken. Den Kohl putzen und aus den Blättern Kohlrouladen mit der Fülle formen.

166 *Grönen Hein (auch Bohnen mit Birnen genannt)*

1 kg Perlbohnen (Türkische Erbsen), 1 kg Birnen, 500 g Bauchspeck. Die Bohnen und Birnen vorbereiten, Birnen nur von Stiel und Blüte befreien und mit dem Bauchfleisch, das 3/4 Stunde mit wenig Wasser vorgegart wird, zusammen kochen, kräftig abschmecken und mit feingehackter Petersilie anrichten.

143 *Grün- oder Braunkohl mit Brägenwurst*

Grundrezept Grünkohl.

Erstes Rezept: Grundrezept Grünkohl, in dem einige Birnen mitschmoren.

Zweites Rezept: Braunkohl. Zutaten wie Grünkohl, dazu 125 g Hafergrütze und Schmalz zum Andünsten.

Grünkohl mit Mettwurst und Speck 134

Grundrezept Grünkohl. Weitere Zutaten: 125 g Speck, 2 kleingeschnittene Zwiebeln, 1 frische Mettwurst, Muskatnuß. Den Speck mit den zerschnittenen Zwiebeln mit wenig Wasser eben bedecken, 1 Std. kochen lassen, den gebrühten, abgetropften Kohl, etwas Salz, sowie die frische Mettwurst dazugeben. Nach 2 Std. Garzeit Fleisch und Wurst herausnehmen und evtl. mit einer geriebenen Kartoffel noch andicken. Gereicht wird der Grünkohl mit Salz- oder Bratkartoffeln.

Rippchen mit Kraut 211

Grundrezept Sauerkraut.

Rotwickel mit Rindfleisch 231

Wie Kohlrouladen zubereiten, aber Rotkohlblätter nehmen und mit Wildfleisch füllen.

Baltischer Sauerkohl 203

1 kg Sauerkohl, 100—200 g Graupen, 600 g fettes Schweinefleisch, Lorbeerblätter, Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 großen, sauren Apfel, abgezogene Tomate. Das Schweinefleisch in wenig Wasser aufsetzen, 1 Stunde kochen, den Sauerkohl sowie die über Nacht eingeweichten Graupen und die restlichen Zutaten einfüllen und noch eine Stunde kochen lassen. Mit Salz und evtl. etwas Zucker abschmecken.

Saure Kabbes 45

Grundrezept Sauerkohl.

Schlesisches Himmelreich (Backobst mit Klößen) 266

375—500 g Bauchspeck, 250 g getrocknete Birnen, Pflaumen, Apfelringe gemischt, etwas Salz, 1 geh. Eßl. Zucker, Zimt oder Nelke, 1/2 l Wasser zum Einweichen. Das gemischte Backobst wird gründlich in warmem Wasser gesäubert und 12—24 Stunden eingeweicht. Der geräucherte, magere Speck wird eben mit Wasser bedeckt, halb weich gekocht, dann werden zunächst die Birnen, und nach 1/2 Stunde das übrige Backobst samt dem Wasser und der Nelke zugefügt. Alles zusammen läßt man weich kochen, nimmt den Speck heraus und verkocht zum Schluß das Backobst mit hellgelber Mehlschwitze leicht sämig und schmeckt mit Salz, Zucker, Zimt ab. Dazu reicht man schlesische Kartoffelklöße (siehe Grundrezept seidene Klöße).

Seite

81 **Schnitz und Speck** *Siehe Rezept Schlesisches Himmelreich, Zutatenveränderung 150 g getrocknete Birnen, 150 g Apfelringe, 500 g geräucherter Bauchspeck.* Als Beilage Salzkartoffeln oder die Kartoffeln dazwischen kochen.

20 u. 135 **Stielmus** *1 kg Stielmus, 30 g Fett, 1 kg Salzkartoffeln, Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuß.* Das Stielmus waschen, die Stiele und Blätter feinhacken, in dem heißen Fett andünsten, in 30 Min. gar dünsten lassen. Mit wenig Salz abschmecken und mit zwei geriebenen warmen Salzkartoffeln andicken und evtl. mit zerlassenem Speck verfeinern, mit Salz, etwas Zucker abschmecken. Beilage Salzkartoffeln.

20 **Weiße Rüben** *500 g Hammelfleisch, 1 kg weiße Rüben, 1 Zwiebel, 50 g Fett, 700—750 g Kartoffeln, 50 g Fett oder 75 g Speck, Fleischbrühe.* Das Hammelfleisch in leicht gesalztem Wasser eben bedeckt 1 Stunde vorkochen, die Rüben schälen, in leicht gesalztem Wasser in etwa 20 Min. gesondert halb gar machen, das Abkochwasser abgießen. In einer Kasserolle die feingeschnittene Zwiebel weißglasig in dem Fett vordünsten, die Rüben in Würfel geschnitten andünsten und in das Hammelfleisch geben, die rohen Kartoffeln obenauf füllen, alles zusammen gar werden lassen, das Fleisch herausnehmen, alles mischen und abschmecken mit Salz und Zucker.

Soßen

212 **Grüne Soße** *Von Kräutern: Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Kerbel, Kresse, wenig Porree, wenig Dill, Estragon, wenig Bohnenkraut, 1 Blatt Selleriekraut (in Frankfurt kauft man Grüne-Soßen-Kraut gleich in einem fertigen Büschel), Salz, Zitrone, Öl, hartgekochte Eier.* Die Kräuter, von jedem natürlich so viel, daß keines vorschmeckt, mehrmals waschen, abtropfen lassen und auf einem angefeuchteten Brett fein hacken oder rollen. In einer Schüssel das hartgekochte Eigelb zerdrücken und mit Öl, Zitrone, Salz, evtl. einer Prise Zucker zu einer sämigen Tunke verrühren. Unter diese sämige Tunke den Berg feingehackter Kräuter mischen und zum Schluß noch vorsichtig das feingeschnittene Eiweiß unterrühren. Notfalls für den ungewohnten Gaumen noch mit Salz und Zucker abschmecken.

41 **Kalte Schnittlauchtunke** *1/8 l Milch, 25 g Mehl, 2 Eier, Schnittlauch, Pfeffer, Essig.* Die Milch aufkochen lassen und das mit etwas Wasser glattgerührte Mehl einlaufen lassen, aufkochen bis es angedickt ist, die hartgekochten Eier schälen, das Eiweiß vom Eigelb lösen. Die Eidotter verrühren (in einer Tasse), mit Tunke auffüllen und — wenn die Tasse gefüllt ist — in die Tunke einlaufen lassen. Das harte Eiweiß klein würfeln, ebenso wie der gewaschene Schnittlauch klein schneiden und unter die nicht mehr kochende Tunke verrühren. Mit Salz, Pfeffer, klein wenig Essig oder Zitrone abschmecken.

Krentunke 280

Wie Meerrettich-Tunke zubereiten.

Christkindltunke (ähnelt der polnischen Soke) 297

½ l Fischsud, 50 g Mandeln, 80 g Rosinen, 40 g entkernte Walnüsse, 1 Nelke, 1 Stück ganzen Zimt, ¼ l Weißwein, 60 g Butter, 40 g Mehl, 1 Eßl. Semmelbrösel. Die geschälten Mandeln und entkernten Walnüsse fein hacken, die eingeweichten Rosinen, die Nelke, den ganzen Zimt mit dem Weißwein aufkochen. Aus der Butter, dem Mehl eine Schwitze bereiten, der man die Semmelbrösel zugibt und mit Fischsud auffüllt, gut aufkochen lassen. Nun füllt man den durchgeseihten Weinsud auf, erhitzt die Tunke, reibt Lebkuchen an, läßt andicken, schmeckt mit Essig oder Zitrone, Salz ab und färbt evtl. mit braunem Zucker nach. Die Tunke wird zu dem inzwischen gebackenen Karpfen gereicht.

Kartoffelgerichte

Grundrezept Kartoffelpuffer

1 kg rohe Kartoffeln, Salz, 40 g Mehl oder 50 g Grieß, 1—2 Eier, 1 geriebene Zwiebel, evtl. noch einige gekochte, geriebene Kartoffeln, Fett zum Backen. Die großen, geschälten und abgewaschenen Kartoffeln reiben, das absetzende Kartoffelwasser abgießen, die Zwiebel in den Kartoffelteig reiben und das Ganze mit den restlichen Zutaten vermengen, kräftig mit Salz abschmecken. Das Fett in der Pfanne so heiß werden lassen, daß es still ist. Den Teig einfüllen, breit streichen und kleine knusprige Puffer beidseitig backen. Die Puffer sollen dünn sein. Als Fett eignet sich am besten Öl oder Schmalz, da es heißer zu erhitzen ist.

Apana-platzka 290

Grundrezept Kartoffelpuffer; an Stelle der rohen Kartoffeln gekochte Kartoffeln verwenden.

Bauchstecherla 309

Grundrezept Kartoffelpuffer, aber als Zutat 1 kg geriebene Pellkartoffeln, 1 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Grieß, ¼ l Milch, Salz. Aus den Zutaten einen Teig kneten, fingerdicke, ovale, flachgedrückte Puffer ausstreichen und beidseitig braun backen.

Bottermilchgätzen 244

Grundrezept Kartoffelpuffer, aber als Zutaten 1 kg rohe, geriebene Kartoffeln, 4—5 gekochte, geriebene Kartoffeln, etwas Mehl, ⅛ l Buttermilch, 1 Ei, Salz und in Leinöl oder zerlassenem Talg backen.

Deppedotz 35

Grundrezept Kartoffelpuffer, aber als Zutaten 1 kg rohe, geriebene Kartoffeln, drei in Milch eingeweichte Brötchen, 1—2 Eier, 1 große, geriebene Zwiebel.

Seite

297 **Bochana Kniala** *Grundrezept Kartoffelpuffer, aber als Zutaten 750 g rohe, geriebene Kartoffeln, 250 g geriebene, gekochte Kartoffeln, 125 g Quark, 1/4 l saure Milch, Salz.* Aus dieser Masse 1 cm dicke Kuchen beidseitig braun backen.

22 **Kuggel** *Grundrezept Kartoffelpuffer, aber als Zutaten 1 kg Kartoffeln, 125 g Rosinen, 1 Eßl. Mehl, 1 geriebene Zwiebel, Salz, 50 g Speck.* Diesen Teig als einen Kloß in einer gut gefetteten Kasserolle 1 Stunde backen.

34 **Döppekooken** *Grundrezept Kartoffelpuffer, aber 1 1/2 kg rohe Kartoffeln, 1 große Zwiebel, 1/8 l Milch, Salz, Pfeffer, eingeweichtes Brötchen, 125 g gewürfelten, fetten Speck.* Die Masse in einen mit Fett ausgestrichenen Bratentopf oder feuerfeste Form füllen, etwas Öl darübergießen und das Gericht im Backofen in 2—3 Stunden gar machen.

300 **Erdäpfeltootsch** *Grundrezept Kartoffelpuffer, aber mit 1/8 l Buttermilch, einigen geriebenen, gekochten Kartoffeln ergänzen und reife Zwetschgen mitbacken.*

255 **Kartoffelpuffer**

Grundrezept Kartoffelpuffer.

42 **Krobbekuche**

Ähnlich dem Rezept Deppedotz.

139 **Lappenpickert** *Grundrezept Kartoffelpuffer, aber 1 1/2 kg rohe Kartoffeln, 2—4 Eier, 250 g Mehl, 1/8 l Milch.* Den Teig 1 1/2 cm hoch in eine gefettete Pfanne streichen und auf beiden Seiten goldbraun backen. Der Lappenpickert kann auch unmittelbar auf der 22 cm großen Elektro-Kochplatte gebacken werden. Sie wird einige Minuten auf Stufe 3 vorgeheizt und mit einer Speckschwarte gefettet. Den Teig zu einem „Lappen" auf die Platte streichen und auf Schaltung 2 backen. Mit einem breiten Messer wenden. Backen, bis beide Seiten schön gebräunt sind.

139 **Pickert in der Pfanne** *Grundrezept Kartoffelpuffer, aber mit 100 g Rosinen, 100 g Mehl, 10 g Hefe, Milch nach Bedarf, Zucker abwandeln.* Die Hefe in warmer Milch auflösen und unter den Kartoffel-Mehlteig geben. Nach dem Reiben der rohen Kartoffeln das Kartoffelwasser gut ablaufen lassen und den Teig in der Pfanne in heißem Öl braten.

139 **Kastenpickert (Dicker Pickert)** *1 kg geriebene Kartoffeln, 20 g Hefe, 300 g Mehl, 2—3 Eier, 1 Teel. Zucker, 100 g Rosinen, Mehl nach Bedarf.* Die Hefe mit warmer Milch und dem Zucker auflösen, dann die geriebenen, gut abgelaufenen Kartoffeln, das Mehl und die 4 Eigelb (siehe Hefeteig) anrühren, die gemehlten Rosinen und den Eischnee untermischen und den festen Teig in einer gefetteten Kasten- oder

Springform gehen lassen, bis er um 1/3 höher geworden ist. Die Form kann auch gefettet und mit geriebener Semmel ausgestreut werden. Den Pickert 1 3/4—2 Stunden mit wenig Ober- und viel Unterhitze backen.

Potthucke *Grundrezept Kartoffelpuffer mit gekochten Kartoffeln und Teig im ganzen in der Kasserolle backen. Ähnelt etwa dem Pickert in der Pfanne.* 136

Reiberdatschi *Grundrezept Kartoffelpuffer, aber ungeschälte Kartoffeln reiben und mit Majoran, Petersilie und 2 Eßl. Haferflocken ergänzen.* 318

Scholes mit Rettich *Grundrezept Kartoffelpuffer, aber Teig in der Kasserolle im ganzen in siedend heißem Fett backen.* 43

Stoppelfuchs 289

Grundrezept Kartoffelpuffer, aber mit etwas Kümmel ergänzen.

Kartoffelklöße

Grundrezept Seidene Klöße *1 kg tags zuvor gekochte, abgezogene Kartoffeln, 2—3 Eier, Salz, etwas Mehl, 3 Scheiben Weißbrot und 20 g Butter für Röstbröckchen, Prise Muskat.* Die Kartoffeln durch die Maschine drehen und das lockere Mus mit den Eiern, dem Salz, der Prise Muskat zu einem festen Teig vermengen, aus dem man Klöße formt. Zur Verfeinerung röstet man in heißer Butter die Weißbrotwürfel und gibt in jeden Kloß einige Bröckchen. Die Klöße werden mit bemehlten Händen und einer geringen Mehlbeigabe geformt. In kochendem Salzwasser sollen sie so langsam ziehen (nicht sprudelnd kochen), bis sie oben schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Grundrezept Halbseidene Klöße *750 g gekochte Kartoffeln, 500 g große, rohe Kartoffeln, 65 g Mehl, 1/8 l Wasser, 1 Ei, Salz.* Sowohl die gekochten als auch die rohen Kartoffeln jedes für sich reiben. Die gekochten Kartoffeln am Vortage als Pellkartoffeln kochen und abgezogen kalt stehen lassen. Die roh geriebene Kartoffelmasse in einem Tuch fest ausdrücken. Nun aus allen Zutaten einen festen Teig kneten und faustgroße Klöße mit bemehlten Händen formen und wie die seidenen Klöße gar ziehen lassen. Nach Rezept ebenfalls mit Semmelbröseln verfeinern.

Gefüllte Kartoffelklöße *Grundrezept halbseidene Klöße, aber die Semmelwürfel weglassen.* Aus dem Teig runde 1 cm dicke Scheiben in gerader Zahl formen, auf die Hälfte der Teigscheiben, die auf bemehltem Brett liegen, eine gut abgeschmeckte Fülle aus Hackfleisch, Wurst, eingeweichtem 61

Weißbrot, feingehackter Zwiebel oder feingehacktem Lauch, Salz geben, die zweite Teigplatte auflegen, die Klöße rund formen und gar machen nach Grundrezept.

251 *Griegeniffte*

Grundrezept halbseidene Klöße.

250 *Grüne Klöße und Karpfen*

Grundrezept halbseidene Klöße, siehe auch Rezept Karpfen polnisch.

263 *Gubener Klöße*

Grundrezept halbseidene Klöße.

62 *Hoorige Knepp*

Grundrezept halbseidene Klöße.

192 *Keilchen*

Grundrezept halbseidene Klöße, aber an Stelle der halb rohen, halb gekochten Kartoffeln nur rohe Kartoffeln nehmen.

304 *Klöße*

Grundrezept halbseidene Klöße, aber 1 1/2 kg rohe, 1/2 kg gekochte Kartoffeln, sonst wie Grundrezept.

241 *Kohl mit Klump*

Grundrezept halbseidene Klöße, aber vorwiegend rohe Kartoffeln verwenden.

217 *Motten und Klöße*

Grundrezept seidene Klöße.

242 *Profrosch Krautklump* *Grundrezept halbseidene Klöße.* Abweichend vom Grundrezept die mit einem Löffel abgestochenen Klöße in die Brühe aus 500 g fettem Schweinefleisch geben, in dem 1 Kopf Weißkohl mit 250 g Birnen gar gemacht wurden, mit Zucker, Salz, etwas Essig abschmecken und wie üblich gar ziehen lassen.

56 *Schneebällcher*

Grundrezept seidene Klöße.

301 *Schneeballen in Rahmsoße mit Wildkaninchen*

Grundrezept halbseidene Klöße.

267 *Schweinebraten mit Klößen*

Grundrezept seidene Klöße.

Surspeck und Zellerer Knödel 351

Grundrezept seidene Klöße.

Thüringer Klöße 225

Grundrezept halbseidene Klöße.

Watte-Klöße 226

Grundrezept seidene Klöße, aber an Stelle von Mehl 50—80 g Kartoffelmehl und Milch zugeben.

Zwetschen-Knödel 295

II. Rezept wie Grundrezept seidene Klöße, aber auf 1 kg Kartoffeln 300—500 g Mehl, 50 g Butter, 2 Eier, Salz nehmen. Den Teig auf bemehltem Brett ausstreichen, mit 1 kg frischen Zwetschen belegen und zu Knödeln formen. Die Zwetschen trocken abwischen, ganz lassen oder halbiert entsteinen. Die Knödel werden gar gemacht wie üblich und mit in Butter gebräunten Bröseln und brauner Butter übergossen.
(Zwetschen-Knödel I. Rezept unter Hefeklöße.)

Zibbel-Klump 242

Grundrezept halbseidene Kartoffelklöße.

Friture (Pommes frites) 30

750 g rohe Kartoffeln, Salz, Fett zum Backen (Fettopf). Die Kartoffeln schälen, waschen, in etwa halbfingerlange Streifen stifteln, mit einem Leinentuch abtrocknen. Den Fettopf erhitzen, bis sich am Löffelstiel ein Kranz von Blasen bildet, die Kartoffeln in kleinen Mengen in das Fett geben und nach und nach backen, bis sie glasig sind (sobald sich die Spitzen der Kartoffelstreifen gelb färben). Man hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen. Man gebe nur so kleine Portionen auf einmal hinein, daß sich die einzelnen Stücke im Fettopf nicht berühren. Kurz vor dem Auftragen noch schnell in ganz heißes Fett geben und knusprig braun backen. Backzeit beim ersten Arbeitsgang je 2 Minuten, beim Überbräunen 4—5 Minuten. Auf ein Sieb geben und heiß mit feinem Salz bestreuen. Zu der Friture, die aus dem Fettopf in die Anrichteschüssel gegeben wird, reicht man Frikandellen mit Tomatensoße oder eingelegte Heringe mit Senf.

Mehl- und Eierspeisen

Buchweizengerichte

Grundrezept Buchweizen

250 g Buchweizen, 1½ l Wasser oder Fleischbrühe bzw. Wurstbrühe, Salz, 20 g Butter, als Ergänzung 125 g Rosinen. Das Buchweizenmehl einige Stunden vorweichen und mit der restlichen

Flüssigkeit, mit dem Salz, den evtl. beigegebenen Rosinen zum Kochen bringen, auf kleinem Feuer ausquellen, das Fett zugeben, abschmecken, in eine irdene Schüssel füllen und erkalten lassen. Den erkalteten Buchweizenkuchen in Scheiben schneiden, in heißem Öl auf beiden Seiten braun backen und zu einer Scheibe Schwarzbrot essen.

22 *Buckerts-Kuk* *Grundrezept Buchweizen, aber ohne Rosinen, mit 125 g geräuchertem in Scheiben geschnittenem Speck, 1 kleingeschnittene Zwiebel.* Beides unter den Buchweizenteig mengen.

141 *Jannhinnerk*

Grundrezept Buchweizenteig mit reichlich Speckwürfeln untermischt.

22 *Flitschkuchen*

Grundrezept Buchweizen, aber 125 g fetter oder durchwachsener Speck in Streifen geschnitten zugeben.

40 *Hedelichpannekooche*

Grundrezept Buchweizenteig, aber mit einer Prise Backpulver oder 10 g Hefe auflockern.

262 *Plinze* *Grundrezept Buchweizenteig, aber 125 g Buchweizenmehl, 125 g Weizenmehl, 10 g Hefe, 2 Eier, Prise Salz, Zucker nach Geschmack, etwa 1/8 l Milch und wie Hefeteig verarbeiten.*

129 *Pannhas* *Grundrezept Buchweizenteig, der mit Wurstbrühe, Speckwürfeln und etwas Blut vom Schlachten gekocht werden kann.* Erkaltet, gestürzt, in Scheiben geschnitten wird er in der Pfanne gebraten und zu grobem Brot gegessen.

Mehlklöße und Mehlknödel

Grundrezept Mehlklöße *400 g Mehl, 2—3 Eier, 1/4 l Milch, Zucker oder Salz.* Das Mehl mit den Eiern und der Milch sowie Zucker oder Salz zu einem Teig verkneten und so lange kräftig schlagen, bis er Blasen wirft. Von diesem Teig Klöße abstechen oder formen und nach Einzelrezeptangabe in Salzwasser, Milch oder Fett gar ziehen lassen. Garzeit 10 Minuten.

230 *Diebichen* *Grundrezept Mehlklöße mit Zucker, Klöße abstechen, in schwach gesalztem Wasser gar machen und nach den Angaben auf S. 230 verfeinern.*

Fleisch-Krapfen *Grundrezept Mehlklöße, aber an Stelle des Weizenmehls Roggenmehl nehmen.* Aus dem Teig runde Krapfen auswalken und mit gehacktem, geröstetem Fleisch füllen. Die runden Krapfen in heißem Butterschmalz ausbacken. Mit Honig und heißer Butter reichen. 330

Grammelsterz und Fischlensuppe *Grundrezept Mehlklöße, aber an Stelle des Weizenmehls Roggenmehl verwenden und wie S. 354 erklärt weiterarbeiten.* 354

Holzknechtranken *Grundrezept Mehlklöße mit etwas Salz und statt Milch Wasser nehmen, aber die Eier nicht weglassen.* Die Teigstücke mit dem Löffel abstechen und in heißem Fett (Fettopf) gar machen. 352

Linsen und Spatzen *Grundrezept Mehlklöße mit etwas Salz.* Aus dem festen Teig kleine Klöße abstechen, geröstete Semmelwürfel einkneten, wie üblich gar machen, mit in Butter gebräunter Zwiebel übergießen und dazu säuerlich abgeschmecktes Linsenmus reichen. 305

Mehlnockerln *Grundrezept Mehlklöße, aber 125 g Mehl, 70 g Fett, etwas Milch, Wasser, Salz, Eier.* Butter oder Fett schaumig rühren, Mehl zugeben und einen einfachen, nicht zu weichen Teig bereiten, den man gut abschlägt, etwas stehen lassen, und die Nockerln in leicht gesalztem kochendem Wasser sieden lassen, bis sie oben schwimmen. 380

Noun-Nockerlsuppe 358

Grundrezept Mehlklöße.

Salzburger Nockerln *5 Eier, 50 g Butter, 100 g Zucker, 20 g Mehl, 1/8 l Milch, Zucker.* Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eigelb nach und nach unterrühren, das gemischte Mehl danach einrühren und den steifen Eischnee unterziehen. In einem flachen, breiten Topf die Milch aufkochen lassen, vom Feuer ziehen, die Teigmasse hineingeben und im vorgeheizten Backofen in 5—10 Min. goldgelb backen. Von dieser Masse Nocken abstechen und auf vorgewärmter Platte gezuckert anrichten. Man kann auch von dem fertigen Teig vor dem Überbacken Nocken (Klöße) abstechen und in gefetteter, vorgewärmter Auflaufform die Nocken im ebenfalls heißen Backofen goldgelb überbacken. 331

Tiroler Knödel *150 g Speck, 120 g Weißbrot ohne Rinde, 100 g Mehl, 2 Eier, 1 Tasse Milch, Basilikum, Salz, Pfeffer, Petersilie.* Den Speck in Würfel schneiden und glasig braten, das würfelig geschnittene Weißbrot dazugeben, damit das Fett gut darin eindringt. In einer tiefen Schüssel erkalten lassen. Das Mehl, die Milch und die Eier gut verquirlen, die Gewürze zugeben und alles über die Semmelwürfel gießen. 15 Min. stehen lassen, bis alle 326

Flüssigkeit aufgesogen ist. Sodann alles gut vermengen und daraus Klöße formen, die in kochendem Salzwasser etwa 15 Min. ziehen müssen.

321 *Schinkenknödel* *Wie Tiroler Knödel, aber an Stelle des Speckes gewürfelten, gekochten Schinken und als Zutat einen halben Teel. abgeriebene Zitronenschale zugeben.*

314 *Kraut und Knödel*

Wie Tiroler Knödel.

330 *Neunhäuter-Nocken* *Grundrezept Eierkuchenteig, aber sehr dickflüssig halten, also Milchmenge verringern.* Zwei Holzstäbe, zur Probe erst einen, in den Teig tauchen und nach geschicktem Drehen in das siedende, abgeschäumte Fett des Fettopfes halten. Ist die Masse goldgelb, das Stäbchen erneut im Teig drehen und wieder hinein in den Fettopf. Neunmal wird die Prozedur wiederholt, dann sind die neunhäutigen Nocken fertig.

Hefeklöße

Grundrezept Dampfnudeln *500 g Mehl, 3 Eier, 30 g Hefe, 30 g Zucker, 40 g Butter, 1/4 l Milch, Salz, zum Garen 1/4 l Milch, 20 g Fett, 1 Eßl. Zucker.* Aus den Zutaten einen Hefeteig kneten, der sich vom Löffel lösen soll. Siehe auch Grundrezept Hefeteig. Dann die Butter unterkneten, kleine, runde Kugeln formen und auf bemehltem Blech gehen lassen. In einen breiten Topf etwa 3 cm hoch Milch füllen, dazu 20 g Butter und 1 Eßl. Zucker auflösen und die aufgegangenen Kugeln einsetzen. Der Topf wird fest mit einem Deckel und darüber einem feuchten Tuch geschlossen. Zuerst auf starke, dann auf schwache Hitze stellen. Nach 25—30 Min. ist die Milch verkocht und die Dampfnudeln sind gar.

242 *Beern-Klump* *Grundrezept Hefeteig, die Zutaten mit 1 kg Birnen und nach Belieben Rauchfleischscheiben ergänzen.* Die geschälten, halbierten oder die ganzen, geschälten Birnen weich kochen, auskühlen lassen. Eine große, hohe Auflaufform mit Rauchfleischscheiben auslegen, darauf den gegangenen Hefeteig füllen, nochmals gehen lassen und wie üblich backen.

267 *Hefenklöße mit Pflaumensoße* *Grundrezept Dampfnudeln, aber die Hefenklöße nach dem zweiten Aufgehen in kochendem Salzwasser 10 Min. gar ziehen lassen.*

222 *Schnitzelkloß* *Grundrezept Hefeteig, dazu 250 g getrocknetes Obst und wie S. 222 angegeben verarbeiten.*

Soizn-Nudeln 317

Grundrezept Dampfnudeln.

Zillertaler Schmalznudeln 326

Grundrezept abgeschlagener Hefeteig, als Ergänzung 75 g Rosinen. Von dem zum zweitenmal gegangenen Teig Klöße abstechen und in siedendem Butterschmalz schwimmend gar machen.

Zwetschgenknödel 295

I. Rezept Grundrezept Dampfnudeln. Den halb gegangenen Hefeteig um jeweils eine trockene, abgewischte Zwetschge wickeln, Klöße formen, nochmals gehen lassen und wie üblich gar machen. *(II. Rezept Zwetschgenknödel aus Kartoffelteig unter Kartoffelklöße zu finden.)*

Grundrezept Quarkklöße

300—400 g trockener, passierter Quark, 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 50 bis 60 g feine Semmelbrösel, 100—200 g Mehl, 70 g Butter, geröstete Brösel zum Übergießen, Zucker zum Bestreuen. Die Butter schaumig rühren, die Eier einrühren, danach das Mehl, den Quark, das Salz unterrühren und die Masse 1 Stunde stehen lassen. Der Quark soll fest sein. Man formt einen Kloß, drückt ihn flach, hüllt eine Frucht (Pflaume, Kirsche oder Aprikose) ein, formt erneut zum Kloß und gart ihn in Salzwasser oder im Fettopf.

Marillenknödel 366

Grundrezept Quarkklöße (siehe auch unter Brand- und Nudelteig).

Selbstgemachte Nudeln

Grundrezept Nudelteig *für geschnittene Nudeln und Fleckchen*

500 g Mehl, 2—3 Eier, etwas Salz und Wasser. Aus dem gesiebten Mehl, den Eiern, Salz und etwas Wasser einen ziemlich festen Teig bereiten. Man drückt eine Vertiefung in das Mehl, gibt die aufgeschlagenen Eier hinein und hackt sie mit dem Messer unter das Mehl. Dann fügt man Salz bei und wenn nötig noch etwas Wasser und arbeitet den Teig mit den Händen recht gut ab, bis er ganz glatt und fein ist. Nun teilt man ihn in vier gleichgroße Stücke, die man einzeln noch einmal abknetet und dann auf einem mit Mehl bestaubten Brett millimeterdünn ausrollt. Diese Teigflecke läßt man auf dem Brett oder auf einem Tuch unter mehrmaligem Wenden gut abtrocknen. Dann schneidet man sie in gleichmäßige, etwa dreifingerbreite Streifen, bemehlt sie ein wenig, damit sie nicht zusammenkleben, legt sie aufeinander und schneidet die Streifen der Quere nach in etwa halbfingerbreite Nudeln. Zum Kochen gibt man die Nudeln in kochendes Salzwasser und kocht sie langsam, bis sie gar sind. Die garen Nudeln gießt man auf einen Durchschlag, spült sie heiß oder kalt mit klarem Wasser ab, läßt sie abtropfen und verwendet sie dann weiter.

316 **Bah-Nudeln**

Grundrezept Nudelteig und wie S. 316 beschrieben weiter bearbeiten.

340 **Gefüllte Nudeln**

Grundrezept Nudelteig und mit den Zutaten von S. 340 füllen, ähnlich wie Maultaschen. Topfen ist Quark.

192 **Gefüllte Keilchen** *Grundrezept Nudelteig.* Den Nudelteig ausrollen, zur Hälfte mit Pflaumen, Blaubeeren oder Preißelbeeren belegen, zweite leere Teighälfte überlegen, mit Glas um die Fülle Klöße ausstechen und wie üblich gar machen.

269 **Schälklöße** *Grundrezept Nudelteig.* Den ausgewalzten Teig mit zerlassener Butter bestreichen und mit Semmel bestreuen, aufrollen, in schräge Vierecke schneiden und in Hammelfleischbrühe gar machen.

114 **Maultaschen** *Grundrezept Nudelteig.*

341 **Specknudeln** *Grundrezept Nudelteig.* Den Teig auf nassem Brett ausrollen, zur Hälfte in Abständen mit trocken ausgelassenen, leicht gesalzten Grieben belegen, den zweiten Teigfleck auflegen, faustgroße Nudeln ausstechen und wie üblich gar machen.

108 **Spätzle** *500 g Mehl, 2—3 Eier, 1/4 l Wasser, Salz.* Das Mehl durchsieben, die ganzen Eier und etwas Salz zugeben, danach langsam das Wasser unter Rühren zugeben, dann kneten, den dicken Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Den glatten Teig in kleiner Menge nacheinander auf ein nasses Brett streichen und mit einem nassen Holzmesser die Spätzle (kurze Streifen) abschaben und in das bereitstehende, laufend kochende Wasser schaben. Schwimmen die Spätzle an der Oberfläche, sind sie gar; man nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie abtropfen, übergießt mit brauner Butter und gibt sie zu Tisch.

Eierkuchen - Pfannkuchen - Schmarrn

Grundrezept Eierkuchenteig *250 g Mehl, 3—4 Eier, 1/4 l Milch, Salz, Mehl.* Die Eigelb in einen Rührtopf geben und nach und nach mit der Milch verquirlen. Schlägt die Masse Blasen, den steifen Eischnee unterziehen.

310 **Grasköker**

Grundrezept Eierkuchenteig, daraus flache Kuchen backen und wie S. 310 angegeben weiterbereiten.

Palatschinken *Grundrezept Eierkuchenteig. Zur Fülle 250 g Quark (Topfen), 100 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 1/2 abgeriebene Zitrone, Salz.* Aus dem Eierkuchenteig dünne, gleichmäßig große Pfannkuchen backen, mit der Quarkmasse bestreichen und einrollen. Man kann sie auch mit anderen Auflagen bestreuen, z. B. 296

1. geriebene Wal- oder Haselnüsse mit Zucker vermischt,
2. Mischung aus geriebener Schokolade, Rosinen, Zucker und Nüsse,
3. Mischung aus 100—150 g Quark, 2 Eigelb, Vanillezucker, 30 g Butter.

Die bestreuten Pfannkuchen einrollen und sofort anrichten oder nochmals im Backofen knusprig überbacken.

Schinkenpfanne *250 g Mehl, 1/4 l Milch, 1/4 l Wasser, 2—3 Eier, etwas Salz, Backfett, 1 kg Pellkartoffeln, 5 Schalotten oder 3 kleine Zwiebeln. Grundrezept Eierkuchenteig und weiter verarbeiten wie Seite 135 angegeben.* 135

Schwoicher Schnitzel 325

Grundrezept Eierkuchenteig, dem 500 g Heidelbeeren (Blaubeeren, Bickbeeren) beigegeben werden.

Stierum 388

Grundrezept Eierkuchenteig, ähnlich einem Schmarrn in der Pfanne auf der Herdplatte bereiten.

Kaiserschmarrn *100—150 g Mehl, 3—4 Eier, 1/8 l Milch, Salz, 50—60 g Zucker, Butter zum Fetten der Backform, Zucker zum Bestreuen.* Aus Mehl, Milch, Eigelb, Zucker, Salz einen dickflüssigen Teig quirlen und das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Eine Bratpfanne reichlich fetten, den Teig eingießen und im vorgeheizten Backofen bei Unterhitze backen, bis die Unterseite braun ist. Den „Eierkuchen" wenden, nochmals braun backen und zum Schmarrn mit der Gabel zerreißen und mit feinem Zucker bestreut anrichten. 327

Turnand un sure Milach 385

Wie Kaiserschmarrn zubereiten und mit saurer Milch reichen.

Kuchen und Gebäcke

Grundrezept Rührteig (Backpulverteig) *500 g Mehl, 175 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 3—4 Eier, 1 Backpulver, 1 Teel. Vanillezucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1/8 l Milch, Prise Salz.* Die Butter schaumig rühren, dann den Zucker und danach die Eier darunterrühren, bis die ganze Masse schaumig ist. Nun erst das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl nach und nach einrühren, zwischendurch mit kleinen Milchzugaben auflockern, bis ein glatter Teig entsteht, der in Spitzen vom Löffel abreißt.

Seite

92 **Baseler Leckerli** *325 g Mehl, 12 g Backpulver, 250 g Honig, 100 g Zucker, etwas Salz, 1 Ei, 1 Messerspitze geriebene Muskatnuß, 1 Messerspitze gemahlene Nelken, 1 gestrichener Teel. gemahlener Zimt, 75 g grobgehackte Mandeln, 75 g grobgehacktes Zitronat, gemischt mit Orangeat. Für den Guß: 50 g (1 gut gehäufter Eßl.) Zucker, 2 Eßl. Wasser.* Honig, Zucker und Salz gut erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen. Ist die Masse fast erkaltet, das Ei, die Gewürze und nach und nach 2/3 des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehls daruntergeben. Die zerkleinerten Mandeln und das zerkleinerte Zitronat sowie das Orangeat danach unter den Teig heben und den Rest des Mehls mit dem Teigbrei zu einem weichen Teig verkneten. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Der Teig wird gut 1/2 cm dick ausgerollt und auf ein gefettetes Backblech gelegt und in 15—25 Min. gebacken. Für den Guß werden Zucker und Wasser unter Rühren so lange gekocht, bis das Wasser verdampft ist und sich im Topf starke Blasen bilden (Zucker darf jedoch nicht bräunen!). Das heiße Gebäck wird schnell damit bestrichen. Wenn es erkaltet ist, schneidet man es in etwa 2 1/2 x 5 cm große Rechtecke.

140 **Knappkuchen**

Grundrezept Rührteig, wie Streuselkuchen backen.

354 **Linzer Torte** *150—200 g Mehl, 1/2 Teel. Backpulver, 140 g Butter, 125 g Zucker, 140 g Mandeln, 1 Zitrone, etwas Zimt, 1 Eidotter, Marmelade, Eiweiß.* Aus dem mit Backpulver gemischten, gesiebten Mehl, der kleingeschnittenen Butter, den mit Schalen geriebenen Mandeln, dem Zucker, der feingehackten Zitronenschale, dem Zimt und dem Eigelb einen Teig kneten, den man 1/2 Stunde rasten läßt. Zwei Drittel dieses Teiges werden in die Tortenform eingedrückt, dick mit Johannisbeergelee (Ribieselesulz) bestrichen. Von dem restlichen Teig Rollen formen, mit denen man den Rand und das Gitter legt. Das Gitter mit Eiweiß bestreichen und die Torte langsam etwa 3/4 Stunden backen.

105 **Schenkeli** *400 g Mehl, 1 Teel. Backpulver, 150 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, 1 Eßl. Rum (nicht weglassen, da die Rumbeigabe das starke Ansaugen des Backfettes verhindert).* Den Teig wie Grundrezept Rührteig verarbeiten, aber die Milch weglassen und nach dem Einrühren gründlich kneten, eine Wurst formen und fingerlange Stücke im Fettopf ausbacken.

Pasteten und Blätterteiggebäck

Grundrezept Blätterteig *250 g Mehl, 250 g Butter oder Margarine (Butter oder Margarine lassen sich hierbei nicht durch anderes Fett ersetzen), 1 Ei, 1/8 l Wasser, etwas Salz.* Das Mehl auf ein Backbrett schütten und mit 30 g der

Butter fein verreiben. Das Ei mit dem Wasser verquirlen, in eine Vertiefung des Mehls gießen, alle Zutaten leicht verrühren und den Teig kneten und schlagen, bis er vollkommen glatt ist. Nun zu einem Rechteck ausrollen. Die Butter wird ebenfalls ausgerollt (lose in feuchtes Pergamentpapier einschlagen oder mit zwei nassen Messern in die gewünschte Form bringen), bis sie die gleiche, aber kleinere Form des Teigstückes hat. Der Teig wird von allen Seiten übergeschlagen. Dieses Paket muß etwa 15 Minuten ruhen. Dann den Teig erneut so vorsichtig in Rechteckform ausrollen, daß die Butter nicht herausquillt. Darauf wird der Teig zusammengelegt und kalt gestellt und nach wenigstens 1 Stunde, man kann ihn auch über Nacht kalt stellen, nochmals ausgerollt. Für Pasteten den Teig insgesamt sechsmal ausrollen, zusammenlegen, zusammenschlagen, 10 Minuten kalt ruhen lassen und danach erneut ausrollen.

Bauern-Pastete 73

Grundrezept Blätterteig.

Bürger-Pastete 73

Grundrezept Blätterteig.

Luzerner Kügelipastete 95

Grundrezept Blätterteig.

Saarbrücker Knebbcher-Pastete 57

Grundrezept Hefeteig.

Worstenbrood *Grundrezept Blätterteig.* Zubereitet werden die Worstenbroode aus gewöhnlichem Blätterteig, mit dem man eine Bratwurst umhüllt, so daß 15—20 cm lange, 8—10 cm breite und 5—6 cm hohe Brote entstehen. An beiden Enden dieser Brote läßt man eine Öffnung, so groß wie die Dicke der Bratwurst. Das Ganze wird dann im Ofen gebacken und warm aufgetragen. 32

Biskuitteig (geschlagener Teig)

Grundrezept Biskuitteig *250 g Mehl (halb Weizen-, halb Kartoffelmehl), 6 Eigelb, 250 g Zucker, Schale einer halben Zitrone, 6 Eischnee.* Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen, dann das Mehl unterrühren und den steifen Eischnee vorsichtig unterheben. Der Teig wird sofort, am besten auf gefettetem Pergamentpapier, in die Backform oder auf das Backblech gegeben und gebacken. Während des Backens darf der Kuchen nicht bewegt werden und nicht in kalter Luft oder Zug stehen, da er sonst zusammenfällt.

79 *Kerwe-Biskuit* *Grundrezept Biskuitteig, aber 140 g Mehl, 4 Eier, 140 g Zucker, Vanille.* Mit einer Handvoll Rosinen zu verfeinern. Die Backform aber nur halb füllen, da der Teig hochgeht.

Brandteig (abgebrannter Teig)

Grundrezept Brandteig *150 g Mehl, 75 g Butter, 1/4 l Wasser, 1 Prise Salz, 2—4 Eier.* Fett, Wasser und Salz zum Kochen bringen, das ganze Mehl auf einmal hinzugeben, verrühren und zu einem Kloß abbacken. Vom Feuer nehmen, sofort ein Ei darunterrühren. Während des Abkühlens die anderen Eier nach und nach hinzugeben und jedesmal neu verrühren. Der Teig muß glatt und glänzend aussehen.

167 *Futtjens* *Grundrezept Brandteig. Aus den Zutaten 500 g Mehl, 1/4 l Milch, 1/4 l Rahm, 150 g Butter, 6 ganze Eier, etwas Kardamom, 75 g gehackte Mandeln, 125 g Rosinen, 1 Eßl. Zucker, etwas Hefe.*

285 *Deutscher Hauskrapfen*

Grundrezept Brandteig, aus dem, wie S. 285 angegeben, Windbeutel gebacken werden.

366 *Marillenknödel*

Grundrezept Brandteig (siehe auch Strudelteig).

125 *Hutzelbrot*

(wie Früchtebrot zubereiten)

96 *Glarner Birebrot*

(wie Früchtebrot aus Hefeteig zubereiten)

356 *Kletzenbrot*

wie Früchtebrot aus Hefeteig oder Mürbeteig zubereiten (siehe Grundrezept Mürbeteig).

Hefeteig-Gebäcke

Grundrezept Hefeteig *500 g Mehl, 25—30 g Hefe, 1/4 l Milch, 1—2 Eier, 100 g Zucker, Prise Salz, 80—100 g Fett.* In das in der Schüssel angewärmte Mehl eine Vertiefung eindrücken, die mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe hineinfüllen und mit wenig Mehl bedecken. Zugedeckt an warmem Platz stehen lassen, bis das Hefestück (Vorteig) gegangen, also dreimal so groß geworden ist. Die anderen Zutaten, also Zucker, Salz, Butter auf dem Mehlrand verteilen, man gibt die Eier und den

Rest der angewärmten Milch dazu und verknetet den Teig, bis er sich bei einem weichen Teig von der Schüssel löst oder, als fester Teig tüchtig auf dem bemehlten Brett geschlagen, Blasen wirft. Der Teig wird danach auf das Blech oder in die Form gefüllt und muß erneut gehen. Hefeteig braucht eine gute Hitze, Backtemperatur 220—240° Celsius. Viele Eier machen das Gebäck locker, jedoch trocken. Wenn mehr Zutaten an Fett, Rosinen, Nüssen verwendet werden, muß die Hefemenge vermehrt werden. Bei schweren Teigen etwa 10 % Hefe, also auf 500 g Mehl — 50 g Hefe. Die Rosinen oder das Trockenobst waschen, gut abtrocknen, leicht einmehlen, damit sie nicht nach unten sinken. Für schmalzgebackene Mehlspeisen einen Löffel Rum zufüllen, da das Gebäck leichter bleibt und weniger Fett ansaugt. Krapfenteig, wie überhaupt Hefenteige, die man ausrollt, aussticht und dann noch gehen lassen muß, läßt man zuerst nur wenig angehen; man läßt sie höchstens 20 Minuten rasten, um sie dann, wenn sie ausgerollt und ausgestochen sind, erst richtig gehen zu lassen. Kuchenteige und dgl. läßt man in der Schüssel, in der sie bereitet wurden, oder auf dem Brett, halb aufgehen, gibt sie dann in die Form und läßt sie darin bis zum Backen vollends aufgehen. Buchtel- oder Nudelteig läßt man in der Schüssel kurz angehen, formt die Nudeln aus, läßt sie auf dem Brett usw. wieder angehen, setzt sie dann in das Backgeschirr und läßt sie da noch einige Zeit gehen. Man merke sich aber, daß man einen Hefeteig niemals übergehen lassen soll. Hat der Teig seine Menge verdoppelt, ist er genug gegangen.

Hefeteig-Blechkuchen Den Hefeteig auf Blech verteilen, nochmals gehen lassen, mit Streusel, Obst, Bienenstich oder Quark belegen und bei guter Hitze 30—40 Min. backen. Obstkuchen noch heiß mit Zucker bestreuen.

Baum-Striezel 374

Grundrezept Hefeteig.

Kugelhopf *Grundrezept Hefeteig aus 500 g Mehl, 2 Eier, 150 g Butter, 1/4 l Milch, 150 g Zucker, Prise Salz, 75—100 g vorgeweichte Rosinen, 40 g Hefe.* 76

Mohnlätscherchen und Räuchfleck 369

Grundrezept Hefeteig.

Mohnmuscheln *Grundrezept Hefeteig aus 250 g Mehl, 100 g Butter, 30 g Zucker, Prise Salz, 2 Eigelb, 15 g Hefe, wenig Milch; zur Fülle: 200 g geriebener Mohn, 150—200 g Zucker, 40 g Butter, wenig abgeriebene Zitronenschale, Zimt, 1/2 l Milch.* 294 Den Mohn in der Milch mit den anderen Füllzutaten kochen, auskühlen lassen und auf die ovalen Teigflecke streichen, die zu Hörnchen ausgerollt werden. Mit Eigelb sowie grobem Zucker bestreuen und goldbraun backen.

Seite

343 *Reinling*

Grundrezept Hefeteig aus den Zutaten von S. 344.

237 *Dresdner Christstollen* *Grundrezept Hefeteig mit den Zutaten 500 g Mehl, 50 g Hefe, 1/8 l lauwarme Milch, 100 g Zucker, 150—175 g Butter, 75 g süße Mandeln, 150—200 g Rosinen, etwas Zitronensaft, Kardamom, Butter zum Bestreichen und gesiebten Staubzucker zum Überpudern.*

97 *Glarner Birnenwecken* *Grundrezept Hefeteig aus 500 g Mehl, 30—50 g Hefe, 150 g Butter, 1/2 Eßl. Salz, 1 Ei, 30—50 g Zucker, 1/2 l Milch. Für die Fülle Birnen-Dörrobst, 125 g Apfelringe, 125 g getrocknete Pflaumen, 125 g Feigen, 125 g Rosinen, 125 g Nüsse, 125 g Zitronat.* Aus diesen Zutaten einen Hefeteig nach Grundrezept bereiten, mit der Fülle — wie auf S. 97 angegeben — zubereiten, füllen und in 40—50 Min. backen.

376 *Hanklich* *Grundrezept Hefeteig.* Den Hefeteig 1 cm dick ausrollen, wie Blätterteig zusammenlegen (siehe Blätterteig), mit Butter bestreichen, nochmals gehen lassen, auf ein gefettetes Blech streichen und den Eierguß auffüllen. *Zutaten zum Eierguß: 4 Eier, 250 g Butter und 1/4 l Speckfett (Speckfett ist weißer, ungeräucherter Speck, zerlassen, abgeseiht, mit der Butter vermischt und heiß gemacht).* Unterdessen sprudelt man die Eier, gießt sie löffelweise und unter ständigem Rühren in das siedende Fett und sprudelt so lange, bis alles dicklich ist. Dann kommt das ganze vom Feuer und wird gerührt, bis es kalt ist. Das gießt man über den Teig, der im Ofen goldgelb gebacken wird.

147 *Harzer Osterlaib*

Grundrezept Hefeteig, aber 500 g Mehl, 30 g Hefe, 125 g Zucker, 2 ganze Eier, 4 Eigelb, 80 g Fett.

229 *Heidelbeerkuchen*

Grundrezept Hefeteig, wie Blechkuchen weiterverarbeiten und mit 1—1 1/2 kg Heidelbeeren belegen.

173 *Hetwichs* *Grundrezept Hefeteig aus 500 g Mehl, 30 g Hefe, 1/4 l Milch, Salz, 40 g Butter, 125 g Korinthen, 1 Messerspitze Kardamom, 1 Messerspitze Zimt, 2 Eier, 40—50 g Zucker.* Den Hefeteig ausrollen und in Quadrate zerteilen, Ecken nach innen umschlagen, die „Briefchen" auf das gefettete Blech verteilen, aufgehen lassen, mit Eigelb bestreichen und bei guter Hitze 25—30 Min. backen.

282 *Hochzeitskuchen*

Grundrezept Hefeteig wie Streuselkuchen mit Quark oder Pflaumenmus gefüllt.

286 *Iglauer Flecken* *Grundrezept Hefeteig. Zum Füllen 200—300 g Quark, Zucker nach Geschmack, 2 Eigelb, 50 g Rosinen, 20—30 g Butter, 1 Teel. abgeriebene Zitronenschale und wie S. 287 angegeben weiterverarbeiten.*

Kirmesfladen 41

Grundrezept Hefeteig, ähnlich dem Streuselkuchen oder dem Pflaumenkuchen.

Kleckerkuchen 292

Grundrezept Hefeteig.

Knabbeln und Beschüt 141

Grundrezept Hefeteig, daraus einen Stuten in Kastenform backen.

Kolentschen 301

Grundrezept Hefeteig mit 40 g Hefe, 75—100 g Rosinen. Aus dem Teig wie S. 301 angegeben übereinanderliegende Zöpfe flechten.

Kumrowitzer Kolatschen *Grundrezept abgeschlagener fester Hefeteig. Als Fülle Marmelade, Pflaumenmus, Quark, Mohn oder Nuß.* Der halbaufgegangene Teig wird fingerdick ausgerollt und zu handtellergroßen Vierecken geschnitten. In die Mitte legt man die jeweilige Fülle, klappt die Teigecken zu einem „Briefchen", läßt nochmals auf dem Backblech aufgehen, bestreicht mit Eigelb und backt sie goldgelb. 285

Mährischer Krautkuchen *Grundrezept Hefeteig, dazu 1 kl. Weißkohl, 2 kl. Zwiebeln, Zucker, Salz, Pfeffer, 50 g geschälte, gehackte Mandeln, 50 g Rosinen.* Den Hefeteig zum Gehen beiseite stellen, den Weißkohl putzen, in vier Teile schneiden, fast gar kochen, zwischen Tellern ausdrücken, kleinhacken, mit den gewürfelten und goldgelb gedünsteten Zwiebeln sowie den anderen Zutaten vermengen. Den Teig 1 cm dick ausrollen, zur Hälfte mit Häufchen des Krautgemenges belegen, die Ränder der auszustechenden kreisrunden Flecken mit Eiweiß bestreichen, die zweite Teighälfte überdecken, mit einer Tasse runde Kuchen ausstechen, die Ränder zusammendrücken, die Kuchen mit Streusel bestreuen, Fettflöckchen auflegen und auf dem gefetteten Blech backen. 282

Mohnstriezel *Grundrezept Hefeteig, die Zutaten ergänzen mit 200 g geriebenem Mohn, 125 g Rosinen oder Korinthen, 1/4—1/2 l Milch, 150 g Zucker, 30 g Butter.* Die gesüßte Milch aufkochen, den Mohn und die übrigen Zutaten, evtl. auch noch eine Tasse Honig dazugeben und alles gut verrührt dick ausquellen lassen bei schwachem Feuer. Die Masse erkalten lassen. Den Hefeteig zu einer rechteckigen Platte ausrollen, die Fülle aufstreichen und die Teigplatte zu einer Wurst rollen. Wie üblich backen. 273

Neujahrskranz *Grundrezept Hefeteig aus den Zutaten 500 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Schmalz, 2 Eier, 1/8 l Milch, 30 g Hefe, etwas Salz und wie S. 59 angegeben weiterverarbeiten.* 59

Seite

389 **Pascha** *Grundrezept Hefeteig aus 500 g Mehl, 40 g Hefe, 6 Eier, 100 g Butter, 150 g Zucker, 1/8 l Milch, 1/2 Teel. abgeriebene Zitrone, 50 g Mandeln, 50 g Rosinen.*

196 **Pierack**

Grundrezept Hefeteig, siehe auch Streuselkuchen.

205 **Piroggen** *Grundrezept Hefeteig.* Den halbgegangenen Teig messerrückendick ausrollen und zur Hälfte mit kleinen Häufchen von gewürfeltem, geräuchertem, durchwachsenem Speck, gewürfelter Zwiebel, gemengt mit Pfeffer, belegen, die freie Teighälfte als Deckplatte überziehen, die mit Eiweiß bestrichenen Ränder andrücken und Halbmonde um die Fülle ausstechen, auf ein Blech setzen, nochmals gehen lassen, mit Eiermilch bestreichen und bei guter Mittelhitze in 20—25 Min. hellbraun backen.

368 **Preßburger Beigel** *Grundrezept Hefeteig aus 500 g Mehl, 175 g Butter, 60 g Zucker, 30 g Hefe, 1/8 l Milch.* Die Fülle zubereiten und das Teigstück weiterverarbeiten wie auf S. 368 angegeben.

214 **Quetschekuche**

Grundrezept Hefeteig für Blechkuchen mit halbierten Zwetschen belegt. Für 500 g Mehl 1 1/2 kg entsteinte Pflaumen.

279 **Rehrhapser** *Grundrezept Hefeteig, aber an Stelle des Weizenmehls Roggenmehl verwenden und mit Fett ergänzen.* Aus dem Teig flache Knödel formen und auf ein gefettetes Blech geben, nochmals gehen lassen, jeden einzelnen Knödel mit einem Butterflöckchen belegen und goldbraun backen.

27 **Reiskuchen**

Grundrezept Hefeteig von 400 g Mehl. Das Teigstück und die Reisfülle weiterverarbeiten wie S. 27 angegeben.

27 **Rheinischer Platz**

Grundrezept Hefeteig.

36 **Schlumbervecke**

Grundrezept Hefeteig.

273 **Streuselkuchen**

Grundrezept Hefeteig, Streusel aus 150 g Butter, 150 g Zucker, 150 g Mehl, diesen dick über den Blechteig krümeln, mit Fettflöckchen belegen.

235 **Bienenstich** *Grundrezept Hefeteig, als Belag 250 g zerlassene Butter mit 250 g Zucker, 175 g gestiftelten, abgezogenen Mandeln und 125 g gewaschenen Rosinen verrühren,* evtl. etwas Milch zugeben und auf den Blechteig füllen, mit Fettflöckchen belegen.

Quarkkuchen *Grundrezept Hefeteig, dazu 500 g trockener Quark, 30 g Butter, 160 g Zucker, 4 Eßl. Sahne, 1 Teel. geriebene Zitronenschale, 100 g Korinthen oder Rosinen, 2 Eier, Salz.* Die Zutaten vermengen und auf den Blechteig streichen. 235

Stutenkerl 142

Grundrezept Hefeteig.

Zwiwelkuche *Grundrezept Hefeteig.* Den halbgegangenen Hefeteig auf das gefettete Backblech streichen, nochmals gehen lassen, dicht mit Zwiebelscheiben belegen, mit Eigelb bestreichen, Butterflöckchen auflegen, im Ofen backen und zuletzt mit reichlich gedünsteten Speckstückchen garnieren. 68

Grundrezept Berliner Pfannkuchen *500 g Mehl, 30 g Hefe, 1/4 l Milch, 50 g Fett, 1—2 Eier, Salz, abgeriebene Zitronenschale nach Geschmack, 200 g Marmelade zum Füllen, Puderzucker zum Bestäuben.* Aus den Zutaten einen üblichen festen Hefeteig bereiten und nach dem Gehenlassen eine 1 cm dicke Teigplatte ausrollen. Auf die Hälfte der Teigplatte mit einem Weinglas Kreise eindrücken, auf deren Mitte einen Marmeladentupfen setzen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Die zweite, unmarkierte Hälfte überdecken und um die Marmeladen-Erhöhungen die Pfannkuchen ausstechen. Man kann auch kreisrunde Teigscheiben in gerader Zahl ausstechen, die Hälfte belegen und mit der zweiten Hälfte zudecken. Nach dem Ausstechen die Ränder leicht andrücken. Die Pfannkuchen kurz gehen lassen und in heißem Backfett ausbacken, wenden und ebenfalls backen, auf Fließpapier abtropfen lassen und noch heiß mit Puderzucker bestäuben. Ohne Fülle formt man die Pfannkuchen mit der Hand. 255

Apfelkuchen und Punsch *Grundrezept wie Berliner Pfannkuchen,* jedoch die Zutaten wie S. 173/174 verwenden und aus dem weichen Teig in der Ochsenaugenpfanne runde, kleine Kuchen backen. 173

Bollebäuschen 24

Grundrezept Berliner Pfannkuchen ohne Fülle.

Fastnachtspritleken 146

Grundrezept Berliner Pfannkuchen ohne Fülle.

Gukdalken oder Liwanzen *Grundrezept Berliner Pfannkuchen. Aus 250 g Mehl, 15 g Hefe, 30 g Butter, 20 g Zucker, 2 Eigelb, 2 Eiweiß, Milch nach Bedarf* einen dickflüssigen Teig bereiten und den steifen Schnee zuletzt unterziehen. Den Teig gehen lassen. In einer gut gefetteten Dalkenpfanne (Ochsenaugenpfanne) auf der Herdplatte backen. 294

Krapfen 308

Grundrezept Berliner Pfannkuchen ohne Fülle.

Seite

216 *Kräppel*
Grundrezept Berliner Pfannkuchen ohne Fülle.

95 *Luzerner Chneublätz* *Grundrezept Berliner Pfannkuchen, aber aus 500 g Mehl, 8 Eiern, Salz, 30 g Zucker, 100 g Butter, Backpulver, Milch* einen Teig bereiten und wie Seite 95 weiterverarbeiten.

357 *Mostvierteler Bauern-Krapfen* *500 g Mehl, 2 Eier, 20 g Hefe, 60 g Butter, 1/4 l Milch, Salz, Zucker nach Geschmack.* Als Fülle mit Rum angemachte Rosinen oder Marmelade und wie Berliner Pfannkuchen zubereiten.

25 *Puffeln*
Grundrezept Berliner Pfannkuchen ohne Fülle.

307 *Runda Kung*
Grundrezept Berliner Pfannkuchen ohne Fülle.

316 *Schuxn* *Grundrezept Berliner Pfannkuchen, aber an Stelle des Weizenmehls Roggenmehl und an Stelle der Milch Magermilch nehmen, kein Zucker, Salz nach Geschmack.*

336 *Spagat-Krapfen* *Grundrezept Berliner Pfannkuchen ohne Fülle, aus 500 g Mehl, 100 g Butter, 75 g Zucker, etwas Zimt, etwas Salz, 4 Eigelb, Rahm wie nötig.*

319 *Topfen-Nudln* *400 g Mehl, 1 Eigelb, 1 ganzes Ei, 30 g Hefe, 40 g Butter, 1/4 l lauwarme Milch, 125 g trockener, durchgesiebter Quark (Topfen), Zucker, Zimt, Salz.* Zunächst, wie bei Dampfnudeln, den Hefeteig bereiten. Den Teig bis zur doppelten Höhe gehen lassen und dann erst mit der Butter verarbeiten. Zuletzt Ei und Eigelb und den Quark daruntermengen. Aus dem festen Teig eiförmige Klöße formen, Nocken, diese noch einmal auf einem bemehlten Brett gehen lassen. Danach in heißem Fett backen.

Mürbeteig-Gebäcke

Grundrezept Mürbeteig *250 g Mehl, 125 g Butter oder Margarine, 65 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei oder 2 Eigelb, Vanillezucker.* Das Mehl auf das Backblech sieben, die Butter kalt in Stücke pflücken und alle Zutaten möglichst kalt und rasch mit einem breiten Messer zusammenhacken, danach den Teig schnell mit kalten Händen verkneten. Sobald der Teig glatt ist, kalt stellen und vor dem Weiterverarbeiten auskühlen lassen. Der Ofen muß gut vorgeheizt sein, damit der Teig nicht ausläuft.

381 *Äpfelpitta* *Grundrezept Mürbeteig.* Mit dem dünn ausgerollten Teig wird eine Tortenform ausgelegt, die man fettet, mit Semmelbrösel bestreut. Nun den Teig mit den ausgekühlten, gedünsteten Äpfeln fingerdick hoch belegen. Darüber

streut man 125 g ausgequollene, gut abgetrocknete Rosinen und nochmals Semmelbrösel und bedeckt sie mit der zweiten ausgerollten Teigplatte, die man an einzelnen Stellen mit der Gabel durchsticht. Die Teigplatte wird mit Eigelb bestrichen und 20—25 Min. auf der mittleren Schiene gebacken.

Augsburger Datschi *Grundrezept Mürbeteig aus 400 g Mehl, 200 g kalter Butter, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier oder 3 Eigelb.* Den ausgekühlten Teig auf das gebutterte Backblech streichen und mit den entkernten, halbierten Zwetschen belegen, mit Zimt und Zucker bestreuen und 40—45 Min. backen. 126

Schuh 322

Grundrezept Mürbeteig, aber 250 g Mehl, 1 Ei, 100 g Butter, 2 Eßl. sauren Rahm.

Verschiedene Strudel

Grundrezept Strudelteig *250 g Mehl, 1 Ei oder Eigelb, Salz, 1/8 l lauwarmes Wasser, 50 g flüssige Butter.* Das Mehl auf das Brett geben, eine Vertiefung eindrücken. Das mit dem lauwarmen Wasser, dem flüssigen Fett verquirlte Ei und das Salz zugeben und mit dem Messer wie Mürbeteig verarbeiten. Danach den Teig weiter mit den Händen kneten und auf dem Backbrett schlagen, bis der Teig geschmeidig und glänzend ist. Der Teig muß dann 30 Minuten unter einer angewärmten Schüssel ruhen, wird auf einem bemehlten Tuch ausgerollt und so dünn wie möglich über den Finger ausgezogen (das Muster des Tuches muß durchschimmern). Dann wird die Füllung aufgetragen und der Strudel aufgewickelt, indem das Tuch leicht angehoben wird, so daß der Teig von selbst aufrollt. Die Seiten werden eingeschlagen, der Strudel mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut gebacken. Backzeit 30 Min. bei starker Hitze.

Apfelstrudel *Grundrezept Strudelteig.* Den Teig nach dem Ausziehen mit flüssigem Fett bestreichen und mit der Füllung belegen. Die Ränder etwas einschlagen, damit während des Backens der Saft nicht auslaufen kann, dann die Apfelfüllung draufgeben und durch Hochheben des Tuches den Strudel aufrollen und auf das gefettete und bemehlte Blech schieben. Nach dem Backen mit Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. *Apfelfüllung: 30 g Butter, 2 Eßl. geriebene Semmel, 500—700 g Äpfel, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 100 g Rosinen, 1 Teel. Zimt.* 367

Marillenknödel 366

Grundrezept Strudelteig (siehe auch Brandteig S. 416).

Milchrahmstrudel *Grundrezept Strudelteig aus 250 g Mehl und zur Fülle 3 Eigelb, 75 g Butter, 1/4 l saurer Rahm, 75 g Staubzucker, Rosinen oder Korinthen, 1/2 l Milch, Butter zum Bestreichen.* Die Semmel abrindeln, in der Milch 368

einweichen, ausdrücken, passieren. Die Butter schaumig mit Zucker und Eigelb rühren, Semmel, Sahne, Zitronenschale, Vanillegeschmack, Rosinen und festen Eischnee unterziehen und die Masse auf den ausgezogenen Teig streichen, zusammenrollen und wie Grundrezept weiterverarbeiten.

Waffelgebäcke

Grundrezept Waffeln *250 g Mehl, 1/4 l Milch, 2—3 Eier, 80 g Zucker, 1 Teel. Backpulver, 100 g Fett, Prise Salz.* Das Fett, Butter oder Margarine schaumig rühren, den Zucker nach und nach, sowie die Eier mit den gewünschten Geschmackszutaten zugeben und das gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Der Teig soll eben anfangen, dünnflüssig zu werden. Wird bei dem einen oder anderen Rezept ein fester Teig gewünscht, ist die Milchzugabe zu verringern.
Bei Hefewaffeln, nassen Waffeln, rechnet man auf *250 g Mehl 90 g Butter, 15 g Hefe, 2 Eier, 40 g Zucker, Prise Salz, 1/2 abgeriebene Zitronenschale.*

115 *G'fuhrlets*

Grundrezept Waffeln, Zutaten abwandeln wie S. 115 angegeben.

28 *Isekauken* *Grundrezept Waffeln aus 250 g Mehl, 100 g Butter, 1 Ei, 1/2 Teel. abgeriebener Zitronenschale, etwas Zimt, 1 Eßl. ausgesuchten Anissamen, 3/8 l kochendem Wasser, Kandis.* Den Kandis in kochendem Wasser auflösen, Butter zerlassen, sonst wie Waffelteig verarbeiten.

383 *Schwäbische Gerichte (Käletten)*

Grundrezept Waffeln aus 250 g Mehl, 1 Eßl. Schweineschmalz, 1 Ei, Salz, 1/8 l Milch.

257 *Klemmkuchen*

Grundrezept Waffeln.

37 *Naujohrn und Fispeln* *Grundrezept Waffelteig, aber Roggenmehl, Wasser, Salz, Nelken, Pfeffer als Zutaten nehmen.* Den Teig etwas fester halten als den üblichen Waffelteig, aber wie Waffeln backen.

155 *Neejahrskoken* *Grundrezept Waffeln. Erstes Rezept: Zutaten 250 g Mehl, 100—200 g Zucker, 100—200 g Butter, 2 Eier, Vanillezucker, 1/2 Zitrone, etwas Kardamom, etwas Anis, 1/8 l Milch. Zweites Rezept: 250 g Mehl, 2 Eier, 125 g Butter, etwas Kardamom, Anis, 1/8 l kochendes Wasser, in dem 125—250 g weißer Kandis aufgelöst werden, 1/8 l Milch.*

Verzeichnis der Gerichte

Braten und Fleischgerichte

„Beckeofe" 393, 73
Beefsteak 170
„Beischel" 293
„Churrasco" 49
„E Schalche Königsberger Fleck" . . 189
Gefüllte Schweinsbrust 362
Gulasch 379
Hamburger Rauchfleisch mit Grünkohl 393, 170
„Jud" 52
Kalbshaxen 394, 314
Kalbsschlegelbraten 314
Königsberger Klops 394, 190
„Krenfleisch" 394, 364
Kreuznacher Spanferkel 58
Kutteln auf Neuenburger Art . . . 104
„Lammbrüstel, Flecken und Mischmasch" 376
Lindauer Hochzeitsfleisch 119
Nudelsuppen, Rindfleisch und Krentunke 280
Oeslinger Schinken 53
Ostfriesisches Pökelfleisch 154
„Pfefferpotthast" 394, 132
Polenta mit Zickleinbraten 103
„Räuberbraten" 282
Rindfleisch in Brühe 270
„Rindfleisch mit Plummen" 177
Rindfleisch mit Rosinensoße 239
Rippenbraten 178
„Rossbiff mit Krumbeeresalat" . . . 74
Schaffleisch und „Kabis" 98
Schaschlik 391
Schweinebraten mit Klößen und Sauerkohl 406, 267
Senfschlegel 362
Spanferkel 58
„Spießbraten" 46
„Suerbroode mit Rosenge und Köstekooche" 395, 19
„Surbrotis" und selbergemachte Nudle 79
„Székely Guliás" 379
Wiener Rindfleisch 362
Wiener Rostbraten 364
Wiener Schnitzel 361
„Willö" 347
„Xeltz" 334
„Zibbel"-Klump 407, 242

Schlachtfestgerichte, Schweinernes und Würste

Appenzeller Krautwürste 97
Banater Schinkenbeize 382
Bayerische Milzwurst 315
„Bloutsoppe, Punsbrot un Götte" . 158
Brägenwurst 400, 143
„Braunatt" 140
Braunschweiger „Steek" 146
„Breinwürste" mit Sauerkraut . . . 334
Bündner Beinwurst 102
Die Vogelsberger Riesenwurst . . . 218
Eisbein mit Erbsen und Sauerkraut . 253
„Fett un Klümp" 164
Geräucherter Schweinskopf 171
„Graupaworscht und Sammelsäcke" 277
Grützpudding 166
„Hessische Metzelsuppe" 211
Kassler Rippchen 224
Kassler Sulperknochen mit Sauerkraut 224
Klachelfleisch 336
„Klobassen" 283
„Knäzchen" 233
Kopfsülze 149
„Lebilan" 340
Limonenwürstchen mit Sauerkraut . 346
Magenwurst 258
„Möppkenbrot" und Wurstebrot . . 132
„Nischt iber ejne Reichenberger Rejcherworscht" 291
Nordhäuser Frühstück 233
„Palten" 202
„Pannhas" 408, 129
„Pannslag, Hannoversches Spezial und Lüttje Lage" 145
Pfeffer oder Dunkelsbrüh' 63
„Pinkel" 144
„Plaaten in de Pann" 395, 137
Pottwurst 259
Regensburger Wurst 322
Rindswurst und Frankfurter Würstchen 212
„Rippchen mit Kraut" 401, 211
Rostbrätel 229
Rostbratwurst 228

Saumagen 63
Sautanz-Gerichte 382
Schmantkuchen und „Feldkicker" . 230
„Schwarzwurzn" 351
Schweinekopf 179
Schweinernes m. Kraut u. Knödl 410, 314
„Selchmoasn mit Grubenkraut" . . 350
Speck und „Klüten" 395, 159
„Stolzer Heinrich" 263
„Suerkruut on Schwienspeck" . . . 217
„Surspeck" u. „Zellerer Knödel" 407, 351
„Swattsuer" 396, 148
Tellersulz 119
„Tollatschen" 183
Topfbraten 226
„Treipen" 51, 57
„Weck, Worscht und Woi" 215
Wurstsuppe 116
Zigeunerbraten 219
Zwiebelfleisch 395, 239

Geflügel und Wild

Backhendl 396, 365
Brathendl 318
„Dippehas" 396, 62
Fasan 353
„Gans mit Fleischfülle" 396, 216
„Gans mit Lauch" 217
Gänsebraten 396, 178
Gänseweißsauer gebraten 182
„Gansritscher" 396, 283
Gebeizter Wildschweinbraten 397, 152
Geriebener Gänsemagen 180
Hasenbraten 269
„Hendlpörkölt" 380
„Jagag'schmankerl" 353
Junge Hähnchen, Serviettenpudding und Gurkensalat 85
Ostpreußisches Schwarzsauer von Gänseklein 191
Pommersches Gänseklein . . 397, 181
Rehrücken nach Krainer Art 345
Schneeballen in Rahmsoße mit Wildkaninchen 406, 301
„Spickgans" 181
„Swartsuer von Gans" 397, 182

Fisch

Aal roh — und getrocknete Ziegen . 201
Bodensee-Felchen 86
Böhmischer Weihnachtskarpfen 398, 293
Elbbutt 398, 174
Fischgerichte am Kurischen Haff . . 199
Fischpaprikasch 380
Gebackene Fische 211
Grüne Klöße und Karpfen . . 406, 250
Hecht mit Spreewaldsoße 259
Hechtfarce 208
Hering in Senfsoße 364
Karpfen polnisch 398, 270
„Knappe Tieden" 206
Lachs auf Basler Art 93
Maränen 196
„Meefischli" 310
„Moselfisch und Viez in Trier" . . . 43
Neunaugen 198
Pfannfisch 174
Pfannkuchen und Kieler Fleckhering 166
„Pomuchel" und Flunder 196
„Rantakala" 207
Rollmops 256
Schlei mit Dill 398, 260
„Steckerlfisch" 318
Stockfischessen in Mülheim 18

Allerlei in einem Topf

„Apoldscher Herrgott" 243
Baltischer Sauerkohl und Schweinefleisch 401, 203
„Bigusch" 393, 275
„Djuwetsch" von Kürbis 385
Erbsen, Wurzeln und Klöße . . 399, 146
„Gaisburger Marsch" 110
„Gänsefutter" 399, 134
Große Bohnen mit Speck 133
„Himmel und Erde" 399, 13
„Hirschfilsen" 278
„Hutspot met Klapstuk" . . . 398, 31
Kohl mit „Klump" 406, 241
Labskaus 175
„Motten und Klöße" 406, 217
„Profrosch Krautklump" . . . 406, 242
„Schlesisches Himmelreich" . . 401, 266
„Schnitz" 309
„Schnitz und Speck" 402, 81
„Schuppnis" 192
„Schusterpfanne" 242
Weiße Rüben 402, 20

Kartoffelgerichte

„Apana-platzka" 403, 290
„Backeskrummbeere" 214
„Bauchstecherla" 403, 309
Bettelmannskartoffeln 57
„Bottermilchgätzen" 403, 244
„Deppedotz" 403, 35
„Der Kuggel" 404, 22
„Döppekooken" 404, 34
Elsässer Frühjahrsessen 76
„Erdäpfeltootsch" 404, 300
„Friture" 407, 30
„Geriebene" Brei 195
Grullndschaderchen 370
Grullnpelltsch 370
„Grumbeer" 56
„Herzdricker" 56
Kartoffel- und Mehlspeisen im Kaiserwald 299
Kartoffelpuffer 404, 255
Kartoffelwurst 195
„Kartoffelwurst in Birkenfeld" . . . 45
„Kremlmeitaschen" 321
„Krobbekuche" 404, 42
„Krumpireflüte oder Dünne" . . . 381
Lappenpickert 404, 139
Pellkartoffeln mit Quark 274
„Pickert" 138
Pickert in der Pfanne 404, 139
„Potthucke" 405, 136
„Reiberdatschi" 405, 318
„Riewekauken" 15
Schlesischer Kartoffelsalat 274
„Schneebällcher" 406, 56
„Scholes mit Rettich" 405, 43
„Stoppelfuchs" 405, 289
„Tunkis" 83
Zwei Zipser Kartoffelspeisen . . . 370

Gemüse und Hülsenfrüchte

„Boerenkool" 30
„Borschtsch" 388
Brauner Kohl 143
„Dickmusik" 166
Erbsen mit Nudeln 399, 146
Fränkischer Krautbraten . . . 400, 304
Gefülltes Kraut 400, 373
„Grönen Hein" 400, 166
Grün- oder Braunkohl mit Brägenwurst 143
Grünkohl m. Mettwurst u. Speck 401, 134
„Köhl" 400, 20
„Krauttolka" mit Erdäpfelbrei . . . 300
Krautwickel mit Krautsalat 118
„Peterle" mit Schwemmklößen . . . 306
Rettiche und Tomaten 223
„Rotwickel" mit Rindfleisch . . 401, 231
Saubohnen — ganz groß 52
Sauerkraut einmachen 280
„Saure Kabbes un Erwes" . . . 401, 45
„Schnüsch" 164
Siebenbürgisches Weinsteinkraut . 370
„Speckfettengrauaarten" 151
Stielmus 402, 20, 135
„Suermoos" 136
„Updrögt Bööhnen" 153

Mehl- und Eierspeisen, Knödel und Klöße

„Almkoch und Schnuraus" 328
Apfelknödel 300
Apfelknöpf 112
„Bah-Nudln" 412, 316
„Bandexen mit Fisoln" 288
„Beern"-Klump 410, 242
„Bettelmann" 78
„Bochana Kniala" 404, 297
„Bookweten-Jannhinnerk" . . 408, 141
„Brotkließe und Schwammer" . . . 245
„Buckerts-Kuk" 408, 22
„Dätsch mit Krut" 22
Die „Guten-Jahres-Knödel" 223
Die klassischen Spätzle 108
„Diebichen" 408, 230
„Dithmarscher Mehlbeutel 161
„Drüge Rötsch" 29
Fleischkrapfen 409, 330
„Flitschkuchen" 408, 22
Gefüllte Kartoffelklöße 405, 61
Gefüllte Nudeln 412, 340
„G'fuhrlets" 424, 115
„Grammelsterz und Fischlensuppe" 409, 354
„Grasköker" 412, 310
„Griegeniffte" 406, 251
Gubener Klöße und Meerrettich 406, 263
„Gwichste" 320

„Hafeloab" 325
„Hedelichpannekooche" 408, 40
Hefenklöße mit Pflaumensoße . 410, 267
„Holzknechtranken" 409, 352
„Hoorige Knepp" 406, 62
Kaiserschmarrn 413, 327
„Keilchen" 406, 412, 192
Klöße 406, 304
„Knöpfle" 111
„Kutia" 371
Linsen und „Spatzen" 409, 305
„Mählsuppe, Zwiebele- oder Käswaie und Fasnachtskiechli" . . . 90
Marillenknödel . . . 411, 416, 423, 366
„Maultaschen" 412, 114
Mehlnockerl 409, 380
Mehlspeisen im Kaiserwald 299
Mohnklöße 271
„Mohnlätscherchen und Räuchfleck" 417, 369
„Neunhäuter"-Nocken 410, 330
„Palatschinken" 413, 296
Pikolo 339
„Plente mit Fricca" 333
Polenta 103
„Prang- und Schnäpsnudeln" . . . 337
Salzburger Nockerln 409, 331
Schälklöße 412, 269
Schinkenknödel 410, 321
Schinkenpfanne 413, 135
„Schlumbewecke" 420, 36
„Schnitzelkloß" 410, 222
„Schuh" 423, 322
„Schwoicher Schnitzel" 413, 325
„Schwyzer Stunggewerni" 98
„Soizn-Nudln" 411, 317
Spätzle 412, 108
„Speckendicken" 154
Specknudeln 412, 341
„Sterz" 332
„Stierum" 413, 388
„Stopfer" 324
Thüringer Klöße 407, 225
Tiroler Knödel 409, 326
„Turnand un sure Milach" . . 413, 385
„Watteklöße" 407, 226
Watteklöße mit saurer Brühe . . . 227
Zillertaler Schmalznudeln . . 411, 326
Zwetschgenknödel 407, 411, 295

Suppen

Bratknödelsuppe 116
„Dschur" 276
Erbsen mit Nudeln 399, 146
Erbsensuppe mit Schweinsohren . . 254
Fliederbeersuppe 240
Friedländer Suppenfreuden 290
Gailtaler Kirchtagssuppe 345
„Gehäck" (Gehacktes) 52
Grammelsterz und Fischlensuppe . . 354
Hagebuttensuppe 268
Hamburger Aalsuppe 171
„Klunkasuppen und Schermais" . . 278
Krautsuppe 279
„Kübelsauer" 288
Kürbissuppe 188
Lüneburger Quappensuppe 149
Milzschnittensuppe 116
„Minestra" 104
„Mus" 190
Niederbayrische Herbstsuppe . . . 322
Ostpreußische Suppengerichte . . . 186
Petersilie mit Tauben oder Rindfleisch 227
Pflaumensuppe 188
„Poun-Nockerlsuppe" 409, 358
Rote-Rüben-Suppe 187
Sauerampfersuppe 187
Sauerkohlsuppe 187
Saure Grütze 205
„Schmandsuppe" oder „Jeeljisch" . . 188
Schwammerlsuppe 246
Schwarzwälder Kartoffelsuppe . . 80
„Uchá" 391
Weinsuppe 383
Zwiebelsuppe 19

Soßen

„Christkindltunke" 403, 297
„Grüne Soße" 402, 212
„Kalte Schnittlauchtunke" . . 402, 41
Krentunke 403, 280
Semmelkren 288
„Wittichtunke" 289

Käse und Käsegerichte

Allgäuer „Kässpatzen" 111
„Bibbeleskäs" 76
Der „beißate" Kas 302
„Eierkäs" 36
„Fondue" 100
Genfer Käseauflauf 102
Handkäs, Kastanien und „Duwak" 65
„Handkäs mit Musik" 212
„Harzer Käse" 148
Käsepäscha 390
Käseschnitten 99
Luzerner „Chässuppe" 96
„Olmützer Quargeln" 284
Ostpreußischer Quark 195
„Pfälzer Handkäs" 66
„Plente mit Fricca" 333
„Ramequin" 102
„Scharfer Käse" 41
Schweizerkäse 89
„Steirerkas" 335
„Topfen-Nudln" 422, 319

Warme und kalte Vorgerichte

Bauernpasteten oder „Turten" 415, 73
Bismarck-Frühstück 158
Bürgerpastete 415, 73
„Gepatschter Kukuruz" 383
„G'füllte Butter" 344
„Häckerle" 274
„Halve Hahn" und Kölscher Kaviar 16
Kiebitz- und Möweneier 157
Krebse 198
Krebse nach Luxemburger Art . . . 54
Luzerner „Kügelipastete" . . . 415, 95
Muscheln 18
„Naujohrn und Fispeln" . . . 424, 37
„Pommerscher Kaviar" 180
Saarbrücker „Knebbcher"-Pastete 415, 57
Schnecken 74
„Straßburger Gänseleberpastete" . 71
Taschenkrebse 160
„Töttchen" 133
„Worstenbrood op verloren Maandag" 415, 32

Salate

„Feldsalat" 65
Hopfensalat 291
„Käs- und Zervelat-Salätel" 75
„Löwenzahnsalat" 64
Rettiche und Tomaten 233
„Sieben frißt" 118

Kuchen, kleines Gebäck und Schmalzgebackenes

Apfelkuchen und Punsch . . . 421, 173
„Apfelpitta" 422, 381
Apfelstrudel 423, 367
Aschkloß oder Aschkuchen 232
„Augsburger Datschi" 423, 126
Basler „Kirsipfannkueche" 94
„Basler Leckerli u. Hypokras" 414, 92
„Baumstriezel" (Knüppelkrapfen) 417, 374
Berliner Pfannkuchen 421, 255
Bienenstich 420, 235
„Bollebäuschen" 421, 24
Buchenländer Früchtebrot 372
„Chriesitotsch" 94
„Dampnudeln un Quetschekompott" 69
Der Kugelhopf 417, 76
Der Reinling 418, 343
Deutscher Haus-Krapfen (Brünn) 416, 285
Dreikönigskrapfen, Glückskuchen und Freudenkuchen 384
Dresdener Christstollen 418, 237
„Erpelblätz" 279
„Fastnachtsprilleken" 421, 146
„Flämischer Fladen" 31
„Flammkuchen" 77
Freiberger „Bauern-Hase" 249
„Futtjens" 416, 167
Glarner „Birebrot" 416, 96
Glarner Birnenwecken 418, 97
„Gußdalken" oder „Liwanzen" 421, 294
„Hanklich" 418, 376
Harzer Osterlaib 418, 147
Hegauer „Dinne" 83
Heidelbeerkuchen 418, 229
„Hetwichs" 418, 173
Hochzeitskuchen u. „Klobassen" 418, 282
„Hollerküchle und Hollergauer" . . 125

„Hutzelbrot" 416, 125
Iglauer „Flecken" 418, 286
„Isekauken" 424, 28
Jöbbelchen 23
„Kaletten" 424, 383
Kastenpickert 404, 139
„Kerscheplotzer oder Kirschen-
michel" 69
„Kerwe-Bisquitt" 416, 79
Kirchtagkrapfen 327
„Kirmesfladen" 419, 41
„Kleckerkuchen" (Niederlande) 419, 292
Klemmkuchen 424, 257
„Kletzenbrot" 416, 356
„Klosmänchen" 23
„Knabbeln und Beschüt" . . . 419, 141
„Knappkuchen" 414, 140
„Kolentschen" 419, 301
Krapfen 421, 308
„Kräppel" 422, 216
„Kumrowitzer Kolatschen" . . 419, 285
Linzer Torte 414, 354
Luzerner „Chneublätz" 422, 95
Mährischer Krautkuchen . . . 419, 282
„Mailänderli" 105
Milchrahmstrudel 423, 368
Mohnmuscheln 417, 294
Mohnstrietzel 419, 273
Mostviertler Bauernkrapfen . . 422, 357
„Muzemandele" 25
„Neejahrskoken" 424, 155
„Neijohrs-Kampln" 323
Neujahrskranz 419, 59
Nürnberger Eierzucker 305
„Öcher Prente" 24
„Ölkräbbelchen" 24
Páscha 420, 389
Pfefferkuchen 273
„Pierack, Graschels und
Plachanskis" 420, 196
„Piroggen" 420, 205
Plinze 408, 262
Preßburger „Beigel" 420, 368
Puffel 422, 25
„Puffeln, Muzen und Neujoare" . . 25
„Quarkkeulchen" 239
Quarkkuchen 421, 235
„Quetschekuche" 420, 214
„Rehrhapser und Pirnsuppe" . 420, 279
Reiskuchen 420, 27
Rheinische „Muuze" 26
„Rheinischer Platz" 420, 27
Riebiseltorte 355
„Runda Kung" 422, 307
„Schenkeli" 414, 105
„Schuxn" 422, 316
„Schweig und Schlucke!" 392
„Spagatkrapfen" 422, 336
„Springerle" 122
Streuselkuchen 420, 273
Stutenkerl 421, 142
„Trockne Küchli" 105
„Zieglskrapfen" 95
„Zwiwelkuche un neier Wei" . 421, 68

Getränke

Almkaffee 337
„Äppelwoi" 210
„Bärenfang" 200
„Beas" 15
Berliner Weiße 257
Bierlikör 313
„Bubbel" 44
„Chriesewässerli" 81
Dithmarscher Kaffee 168
Eiergrog 169
Federweißer 67
„Fluppes" 44
Gebutterter Zwetschgengrog 329
Gose 240
„Himbeeregeischt" 81
„Hypokras" 93
„Kwass" 205
„Lüttje Lage" 145
„Mooscht" 120
Ostfriesischer Tee 150
Pfälzer Weine 66
„Pharisäer" 168
Punsch 173
„Sienboonsopp" 157
„Simsengrebbsler" 84
Türkischer Kaffee (rumänische Art) 392
„Viez" 43
Warmbier 240

Der Nachtisch

„Chirsmues" 94
Lipper Pudding 138
„Passcha" 204
„Rode Grütt" 161

Inhaltsverzeichnis

Zum Geleit 5

Niederrhein bis Köln
mit einem Abstecher nach Holland und Flandern 13

Mittel=Rhein
dazu jenseits der Grenze Malmedy u. Luxemburg 33

Saar und Pfalz 56

Die Rhein=Pfalz 61

Oberrhein 71

Schweiz 89

Schwaben 106

Westfalen 127

Hannover, Ostfriesland und Oldenburg 143

Schleswig=Holstein und Hamburg 161

Mecklenburg und Pommern 177

Ostpreußen, Baltikum und Finnland 184

Hessen 210

Thüringen 225

Sachsen und das Erzgebirge 235

Berlin, Mark Brandenburg und Lausitz 252

Schlesien 265

Die Sudeten 278

Franken 304

Alt=Bayern 312

Tirol mit Vorarlberg und Salzburg 324

Steiermark und Kärnten 332

Ober= und Niederösterreich 350

Wien 360

Der Karpathenbogen 369

Der Donaubogen 378

Kochanleitungen 393

Verzeichnis der Gerichte 425